

PREMIOS SOMOS

MEJOR
POLLERÍA

MEJOR
PASTELERÍA

MEJORES
HAMBURGUESAS

MEJOR
HELADERÍA

GUÍA GASTRONÓMICA DEL PERÚ 2025

MEJOR
BARRA
CEBICHERA

MEJOR
TABERNA

MEJOR
PROPUESTA
FUSIÓN

MEJOR
RESTAURANTE
NIKKEI

MEJOR NUEVO
RESTAURANTE

Los restaurantes, platos
y personajes que forman
parte de los Premios
Somos 2025 en una
edición para guardar
todo el año.

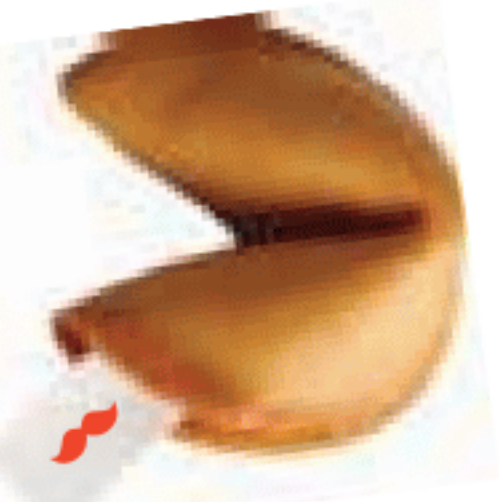
MEJOR
BARTENDER

¿Es un **pájaro**? 

¿Es un  **avión**?

¿Un six de **chelas**? 

¿El **súper** en ?

¿**Chaufa** en la chamba? 

¿Envíos  **gratis ilimitados**?

¿Unos **makis** pa' la cita? 

¿**Farmacia**  en **casa**?

¿Compras con **cashback**? 

¿**Almuerzos** en  **15 min***?

¿Es tener **todo** en tu **cel**?

Sí, es la **SúperApp**.

Pide un **Rappi**

Restaurantes Exclusivos



Descarga la app



Aplican términos y condiciones: Rappi Pro / Rappi Pro Black: <https://promos.rappi.com/peru/rappiprohome> <https://promos.rappi.com/peru/cupones-descuento-pro>. Envíos gratis ilimitados: En todos los pedidos que superen el valor mínimo de compra. El usuario puede visualizar dicho valor en el checkout de la orden. Rappi Turbo: *Tiempo de entrega estimado. Puede variar dependiendo de la demanda, el tráfico u otros factores. <https://promos.rappi.com/peru/turbo-fresh> Imágenes referenciales.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO.

Los premios en cifras

JOEL ALONZO



3 ediciones

de los Premios Somos se vienen celebrando desde 2023. Cada vez, el público votante va en aumento: el primer año reunimos más de 25 mil votos y en este 2025 la cifra se elevó a 52 mil 721. Todo un récord.

39 categorías

divididas en cuatro grandes bloques mostraron la diversidad de formatos del rubro. Como novedad, ingresaron las de mejor bartender, mejor restaurante en San Martín y mejor programa de contenido gastronómico. Cada categoría puede tener hasta 10 nominados por regla, salvo las de mejor nuevo restaurante y mejor restaurante de autor, con 15 cada una.

32 votos

fue la diferencia más corta entre los dos primeros puestos de una popular categoría. En muchos casos hay ganadores absolutos, con una amplia cantidad de votos; en otros, el primer puesto se pelea semana a semana. Cada voto cuenta hasta el último minuto del cierre oficial de votaciones, que este 2025 fue el 15 de agosto al terminar el día.

Según una reciente encuesta con los votantes, Instagram se posiciona como el canal individual más relevante para enterarse del evento (28%). Un 34,4% de usuarios se motivó a participar tras enterarse por redes sociales.

6.172

es el número de votos más alto obtenido por un solo restaurante en esta edición.

Un impresionante 90,9% de los participantes afirma que volvería a votar, lo que demuestra una base de usuarios muy sólida y leal en los Premios Somos.

“

LES SORPRENDERÁ SABER QUE, SEGÚN NUESTRA DATA, EL 50% DE USUARIOS QUE ENTRA AL 'SITE' DE VOTACIONES LO HACE PARA APOYAR A UN RESTAURANTE EN ESPECÍFICO: ES DECIR, LA CONEXIÓN EMOCIONAL IMPULSA EL VOTO CUANDO SE TRATA DE LA GASTRONOMÍA PERUANA

Nora Sugobono

EDITORA DE LA REVISTA SOMOS

DESTACÓ LA EVOLUCIÓN DE LA LISTA DURANTE LA APERTURA DE LA CEREMONIA EN EL MUSEO PEDRO DE OSMÁ.



Contenido

30/08/25



10

Los sabores que trascienden

En la tercera edición de los Premios Somos, se entregaron tres galardones especiales a cargo de un jurado experto en la materia: el mejor anticucho, el mejor ají de gallina y el mejor turrón de Doña Pepa. Fuimos a probarlos y compartimos nuestro veredicto.

19

La elección más esperada del año

Más de 50 mil votos llegaron a nuestra redacción para elegir lo mejor de la gastronomía peruana. Esta es la guía oficial de los Premios Somos, donde los lectores se convierten en jurado y celebran a los grandes ganadores.



- 05. Lena Félix Banda
- 08. Mayra Flores
- 09. Micha Tsumura
- 13. Columna Maca Bustamante
- 20. Guía Premios Somos
- 28. Guía Premios Somos
- 38. Guía Premios Somos
- 42. Circo Beat
- 50. Colegios Wow

14

Recetas que alimentan el alma

Ana María Vega es la flamante ganadora del concurso Cocinero en Casa, de los Premios Somos. Entre más de un centenar de postulaciones, presentamos su historia y a los finalistas de esta edición.



46

Guardiana de una tradición

Por décadas, Mónica Huerta viene defendiendo las costumbres y sabores de las picanterías arequipeñas como un patrimonio cultural. Al mando de La Nueva Palomino, ha recibido el premio a la trayectoria por su incansable labor.

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editora:
Nora Sugobono
nora.sugobono@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón.

Corrección de estilo:
Yamileth Latorre

Coordinador Somos web:
Julio Vizcarra

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:
Aracely Filio

Prensa digital:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
@someselcomercio

REDACCIÓN
Calle Paracas N° 532, Pueblo
Libre - Lima. 311-6500

PUBLICIDAD
Claudia Amaya /
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N° 532,
Pueblo Libre - Lima
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.

LENA EN ESCENA

Lena Félix, una de las voces más prometedoras de la escena local, presenta su sencillo “Mi elemento”, disponible en plataformas, mientras ofrece shows semanales en Kanay Lima y Sastrería Martínez.

POR:
ÓSCAR GARCÍA

Uno de los puntos más altos en la última edición de los Premios Somos fue la participación de la destacada cantante Lena Félix (@lenafelixoficial), quien deslumbró al público con sus potentes interpretaciones en clave chill out, blues y pop de clásicos del cancionero: “Una gata bajo la lluvia”, “Algo contigo”, “Burbujas de amor”, además de standards de jazz como “Fly Me to the Moon”.

Su set empezó de manera tranquila, como calentando el ambiente, hasta llegar al momento de la fiesta, tras la ceremonia de premiación, cuando la banda de Lena se desató con vibrantes versiones de clásicos del rock, la cumbia, la salsa y el latin pop. Cantante versátil y de gran trayectoria, Lena inició su camino en concursos como “Superstar” y “La voz Perú”, pasó varios años en orquestas tropicales y fundó su propia escuela de canto. Junto a su esposo y productor, Tito Villacorta, creó el dúo Solo Dos con el que se presentó en Nueva York, y hoy impulsa su proyecto solista, consolidándose como una de las voces más prometedoras de la escena local. Acaba de lanzar el sencillo “Mi elemento”, una canción que cuenta la historia de su vida, ya disponible en todas las plataformas digitales. Ofrece funciones todos los viernes en el bar restaurante Kanay Lima y los sábados en Sastrería Martínez, de 9 a 11 p.m. //

EL CARISMA Y LA VOZ DE LENA IMPRESIONARON A LOS GANADORES E INVITADOS DE LA TERCERA GALA DE LOS PREMIOS SOMOS, CON MÚSICA EN VIVO.



Delivery

Un menú para todo el día

En Rappi siempre encuentras la opción ideal para saciar el apetito a cualquier hora o día de la semana.

Todo, al alcance del celular. Conoce aquí las delicias que no puedes dejar de pedir.



POR:
**CELESTE
PÉREZ**

En nuestro país, la gastronomía no se asocia solo a la comida: es también identidad, unión y motivo de orgullo. Un plato de comida puede unir a distintas generaciones, celebrar fechas importantes y saciar esos antojos que mejoran los días más cotidianos.

Gracias a la tecnología, hoy no hace falta pisar un restaurante para disfrutar de las variedades de su carta, sino que estos platillos pueden compartirse en el hogar con la misma frescura y calidad de siempre.

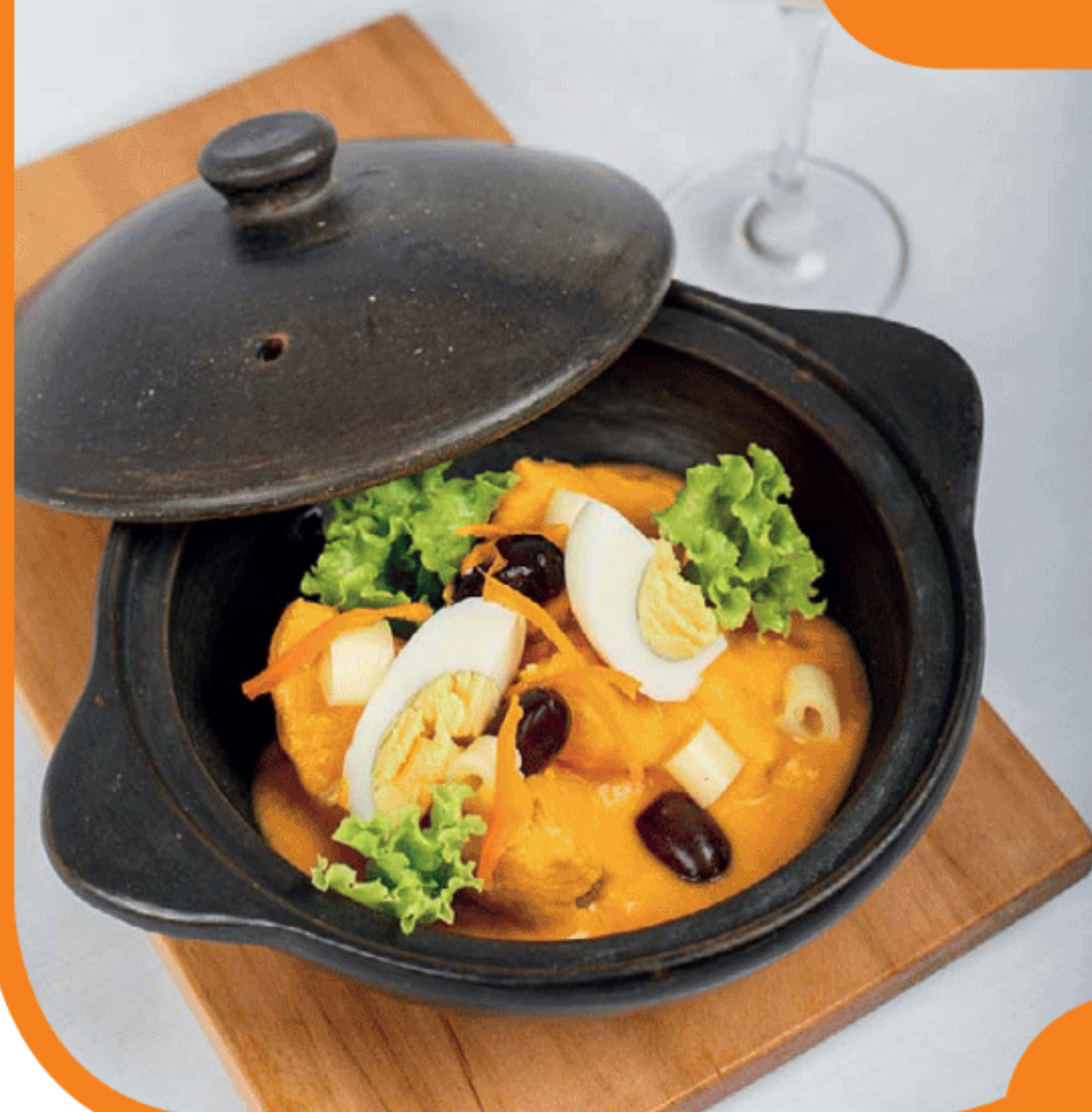
Desde tamales criollos para el desayuno hasta un contundente cebiche para el almuerzo, o ese postre para cerrar la tarde con un café: esto y más puede encontrarse en la app de Rappi, consolidado delivery que hoy reúne orgullosamente más de 8 mil propuestas locales.

Si ya se te abrió el apetito, a continuación encontrarás una selección de opciones imperdibles para el menú de la semana según Rappi. La mesa está servida.



"A TRAVÉS DE LA APP, MUCHOS RESTAURANTES HAN ENCONTRADO UNA FORMA PARA CONQUISTAR NUEVOS PÚBLICOS Y MOSTRAR LA RIQUEZA DE NUESTRA COCINA", DICE STEFANO DELFINO, 'HEAD' DE RESTAURANTES PARA RAPPI PERÚ.

SI BIEN EL POLLO A LA BRASA ES EL FAVORITO DE LOS ALMUERZOS, LOS PLATOS CRIOLLOS TAMBIÉN ESTÁN A LA ORDEN CON PROPUESTAS DE PANCHITA, EL BODEGÓN Y TANTA.



CADA DÍA, MÁS DE 8 MIL PROPUESTAS LOCALES SE REÚNEN EN LA APP DE DELIVERY RAPPI.



EL CRECIMIENTO DE RAPPI CONFIRMA SU ÉXITO: AÑO TRAS AÑO, LOS PEDIDOS AUMENTAN EN APROXIMADAMENTE UN 30%.



1/

1. UNA OPCIÓN PERFECTA PARA CELEBRACIONES CON AMIGOS SON LOS MAKIS. LOS DE MAKETTO Y KO ASIAN KITCHEN FIGURAN ENTRE LOS MÁS POPULARES DEL DELIVERY.

2. LAS HAMBURGUESAS DE AUTOR ESTÁN PRESENTES EN RAPPI CON OPCIONES DE BOYCOTT, BURGERBOY Y FESTÍN, ENTRE OTRAS.

3. LOS ANTOJOS DULCES SE SACIAN CON PROPUESTAS DE MARCAS LOCALES COMO FAUSTA, BONNA, XIPE Y MUCHAS MÁS.



2/



3/

DESAYUNOS Y ALMUERZOS QUE SABEN A PERÚ

Nada más criollo que arrancar el domingo con pan con chicharrón: carne jugosa, pan crocante, camote frito y salsa criolla. Este clásico, junto al tamal, se mantiene vivo en propuestas como las de Kio y El Chinito. Si buscas algo más ligero, la butifarra es la reina, reinventada por 'spots' como Mo Café, San Antonio y Pandilla. Hoy, la tradición también llega a casa con un solo pedido en Rappi.

Al mediodía, la mesa se llena de sabor con platos como el ají de gallina, seco con frejoles o lomo saltado. Restaurantes como Panchita, El Bodegón y Tanta —presentes en la app— trasladan la experiencia de alta cocina a la comodidad del hogar. Si lo tuyo es la frescura, el cebiche de Barra Chalaca o La Red no tienen

pierde. Para un domingo familiar, el pollo a la brasa lo pone Don Tito o Primos, dos de los restaurantes más destacados de la capital en el rubro.

ANTOJOS DULCES (Y SALADOS)

Para la tarde, los postres son infaltables: alfajores caseros en Fausta y Bonna, churros crocantes en La 73 o Xipe, y helados artesanales en Freh, Anacapri o Cremería Toscana. ¿Un gustito para cerrar la noche? Las hamburguesas de autor de Boycott y Burgerboy, las papas rellenas de Isolina o los makis de Maketto o KO Asian Kitchen son una sabrosa opción. Si buscas un platillo más reconfortante, las sopas de Cafetería Di Lonato y Bodega Dalmacia esperan por ti para cerrar el día con calidez. //



**Chef
femenina**

MAYRA FLORES (SHIZEN)

Ser mujer y destacar en la alta cocina es un reto que muchas talentosas cocineras en el Perú han decidido aceptar, aunque el camino no sea fácil. Todavía falta derribar barreras, pero con su ejemplo las reglas del juego poco a poco van cambiando. A Mayra Flores determinación y habilidad le sobran. Nacida en Piura y especializada en cocina nikkei, Flores es parte del trío gastronómico compuesto por ella, Renato Kanashiro y Coco Tomita, los tres al frente del sanisidrino restaurante Shizen. Amigos desde estudiantes, el suyo es un sistema donde el apoyo mutuo, la confianza y la creatividad son la base de todo. El rol de Mayra, como parte de un equipo y como figura en solitario, ha destacado desde el comienzo. Su estilo, auténtico y en constante evolución, la posiciona como uno de los nombres más potentes en la región. Su 2025 ha estado compuesto de una agenda ocupada: viajes, eventos, comidas compartidas. La suya es una pasión que contagia. Por todas estas razones, el jurado la eligió como la mejor chef femenina del año. //

ESTE 2025, SHIZEN
INGRESÓ A LA LISTA
50 BEST DISCO-
VERY, QUE DESTACA
LOS ESPACIOS CON
MAYOR PROYECCIÓN
DURANTE EL AÑO.

MITSUHARU TSUMURA (MAIDO)

Si el 2025 tiene un nombre, ese es el de Mitsuharu 'Micha' Tsumura. Hace tan solo unos meses Maido, su restaurante miraflorentino con casi 16 años de operación, se consagró como el mejor del mundo en la lista 50 Best. Un logro que nos salpicó de orgullo como nación, tanto por lo que representa para la gastronomía del país, como por el hombre que está detrás de dicho triunfo. Maido es una celebración a la cocina peruana y todos los sabores que en ella convergen. Desde la Amazonía hasta la influencia nikkei. Tras formarse en Japón y ser cocinero del hotel Sheraton, Micha dio el salto a la cocina de autor y nunca más miró atrás. Abrió Maido en 2009 a los 27 años, en la misma esquina donde se mantiene hasta la fecha. El chico que soñaba con comerse el mundo hoy lo hace a sus anchas, con una línea de salsas, la pollería Tori, dos restaurantes en el extranjero y diversos proyectos de investigación. Todo eso, sin perder la esencia que lo caracteriza: humildad, empuje y una chispa que hoy brilla más que nunca. Este es su año, y lo festejamos junto a él. //

EN JULIO PASADO, MICHA CONTÓ A **SOMOS** QUE TRABAJARÁ JUNTO AL 'LODGE' BOSQUE GUARDIÁN (SAN MARTÍN) PARA OFRECER UNA EXPERIENCIA NOVEDOSA A QUIENES VISITAN MAIDO.

DIEGO MORENO

♦ **Tradición**

Clásico es amar

Ya es una tradición de los Premios Somos designar año a año —con el voto de un jurado especial— tres platos que merecen destacarse por su importancia, consumo y técnica. Este 2025 reconocimos al mejor ají de gallina, los mejores anticuchos y el mejor turrón de Doña Pepa del Perú. ¿Quieren saber cuáles son?



POR:
**DIANA GONZALES
OBANDO**

Fue difícil, pero se logró. El jurado de los Premios Somos, conformado por la editora gastronómica Hirka Roca Rey; la periodista y editora de El Trinche, Paola Miglio; la periodista y fotógrafa gastronómica, Jimena Agois; los creadores de contenido Laura Graner y Luis Martín Alzamora, junto a Nora Sugobono, editora de **Somos**, no lo tenía nada fácil: había que ponerse de acuerdo para elegir tres platos emblema de nuestro recetario, además de las categorías de mejor chef femenina y chef masculino del año. El reto era grande, pero los resultados valoran la técnica, el sabor de la tradición, y una saludable cuota de innovación. Aquí los ganadores de este 2025.

Con todo el corazón

Los anticuchos de corazón de res, ese clásico de la carretilla nocturna o el antojo callejero que nace al regresar a casa después del trabajo, guardan un lugar especial en el alma de cada peruano. Además de tener una historia, generan un encuentro o conversación entre personas que están de paso y se toman unos minutos, parados o sentados, para convivir alrededor de un plato de anticuchos. Y en la cocina de Candelo (@candelo.comidapopular), de Renzo Miñán, se encuentra su mejor versión. En Miraflores, el local de Miñán logra captar esa esencia callejera y acercar estos sabores a un público que sabe lo que quiere. Al elegirlo como el mejor del país, se destacó la tradición, así como la técnica y la innovación. Acompáñalos con su ají de la casa, hecho con ají amarillo fresco, punto exacto de picante, un toque de ajo y textura cremosa.

Dirección: Av. República de Panamá 5629, Miraflores.



IG: @ELRINCONQUENOCOCESPE

EN EL AJÍ DE GALLINA DE EL RINCÓN QUE NO CONOCES, ELENA SANTOS APLICA LA RECETA DE SU MADRE, TERESA IZQUIERDO. ES UN HOMENAJE A LOS SABORES QUE SE TRANSMITEN POR GENERACIONES.

Generoso platillo

Se podría afirmar que cada casa tiene su propia versión. El ají de gallina —en la actualidad, preparado por la mayoría de hogares con pollo— destaca en el recetario peruano por su calidez, contundencia y generosidad. Además, en este sabroso hijo del mestizaje, convergen tres ajíes emblemáticos de nuestra cocina: el amarillo, mirasol y panca. ¿Cómo superar el antojo? Pues en el mejor lugar del Perú para comerlo: El Rincón que No Conoces (@elrinconquenococespe), en Lince, de las manos de Elena Santos. Se cocina con una buena cantidad de aceite y de ají amarillo, cebolla, con pan remojado en leche como lo hacía su madre, la recordada Teresa Izquierdo, y mucho, muchísimo cariño. Siempre con pechuga. Decorado con aceitunas, pecanitas picadas, parmesano y ¡listo el pollo! **Dirección: Av. Bernardo Alcedo 363, Lince.**

ELENA SANTOS IZQUIERDO COMANDA EL RESTAURANTE DE COCINA CRIOLLA EL RINCÓN QUE NO CONOCES.



CÉSAR BUENO

CON ESE AJICITO, CHOCLO, PAPA Y MÁS ACOMPAÑAMIENTOS, ¿CÓMO NO DARLE EL PREMIO AL MEJOR ANTICUCHO DEL PAÍS A CANDELO, DE RENZO MIÑÁN?



RICHARD HIRANO



GIANCARLO SHIBAYAMA

EL CHEF FLAVIO SOLÓRZANO INTEGRÓ EN SU PROPUESTA DE TURRÓN DE DOÑA PEPA LOS RECUERDOS DE LA INFANCIA Y EL COLOR MORADO DEL SEÑOR DE LOS MILAGROS.

ES TODA UNA SENSACIÓN AL LLEGAR OCTUBRE: EL TURRÓN DEL SEÑORÍO DE SULCO SE LLEVÓ EL RECONOCIMIENTO AL MEJOR TURRÓN DE DOÑA PEPA, POR SU SABOR Y PRESENTACIÓN.

Jueces con sabor

♦♦ El jurado de los premios especiales de los Premios Somos forma parte de la dinámica de este ránking desde sus inicios, en 2023. De forma transparente y democrática, los jueces deliberan entre sí para elegir a los ganadores de cada categoría especial, las mismas que se renuevan año a año.

IG: @ELSEÑORIODESULCO

Con la fe del Señor de los Milagros

No hay mes de octubre sin un turrón de Doña Pepa como compañía, ya sea dentro o fuera de nuestras fronteras. Este emblema de la dulce tradición limeña no solo evoca a nuestra buena cocina, también a la tradición religiosa de la procesión del Señor de los Milagros y al color morado que la envuelve. El chef Flavio Solórzano lo entendió todo al mantener vivo con su propio turrón el recuerdo de su abuela, sus largas caminatas en procesión en el Centro de Lima y el sabor otoñal de los turrones al paso. Elegirlo como el mejor no se hizo esperar. Desde el miraflorentino El Señorío de Sulco (@elsenoriodesulco), Solórzano lo ofrece al comensal como un verdadero regalo. Con miel de frutas, masa suave y especiada, frutas secas y pecanas en caramelo. La presentación es obra de la diseñadora Meche Correa.

Dirección: Malecón Cisneros 1470, Miraflores.



Para comer con gusto, también es necesario hacerlo con conciencia. No tenemos que privarnos de lo que nos provoque: solo encontrar un saludable —y delicioso— balance.

Bienestar

MACA
BUSTAMANTE
@macawellness



A celebrar la variedad: consejos para disfrutar (más) de tus restaurantes favoritos

Vivir en el Perú es como vivir dentro de un menú infinito. Sales a la calle y tienes desde un cebiche fresco que te guiña el ojo hasta un sánduche criollo que grita tu nombre. Y claro, con tantas opciones, encontrar el famoso “equilibrio” puede sonar a misión imposible. Pero la buena noticia es que no se trata de prohibirse ni de vivir a punta de ensalada sin sal, sino de aprender a disfrutar todo, con conciencia y un poquito de estrategia.

Primero, hay que aceptar algo: comer también es cultura, emoción y disfrute. Ir a un restaurante no es solo llenar el estómago, es compar-

tir, celebrar y hasta viajar con los sabores. Y nuestro país, con su mezcla de costa, sierra y selva, es básicamente un bufet infinito que celebra la diversidad. Entonces, ¿cómo encontrar ese balance? La clave está en la intención y la variedad. Si el viernes tu plan es un chifa con arroz chaufa tamaño familiar, pues maravilloso. Pero el sábado podrías elegir algo más ligero, como una ensalada con palta y quinua, o un clásico cebiche. No se trata de borrar platos, sino de darle variedad al menú para así poder disfrutar de todo sin sentir que estás “pecando” ni que tienes que “castigarte” después.

Otro tip: escucha a tu cuerpo.

NECESITAMOS DIVERSIDAD EN EL MENÚ, PERO TAMBIÉN EQUILIBRIO. TODO DEPENDE DE CÓMO ORGANICEMOS LAS COMIDAS QUE ELEGIMOS.

Muchas veces confundimos antojo con hambre real. Está bien disfrutar un suspiro limeño, pero si cada almuerzo termina con postre triple, tu energía va a pasar factura. Piensa en la comida como en una ‘playlist’: necesitas variedad para que suene bien; si todo es ensalada de lechuga y pechuga a la plancha, te vas a aburrir.

Además, recuerda que el equilibrio no se mide en un plato, sino en el tiempo. Que un domingo te comas un buen chicharrón no borra los días de frutas, verduras y legumbres. El cuerpo funciona con promedios, no con castigos. Y aquí viene lo mejor: aprender a comer con equilibrio no solo te hace sentir más ligero, con mejor digestión y energía estable, sino que también hace que disfrutes más cada salida. Porque no comes con culpa, comes con intención. Y la intención cambia todo.

Así que, la próxima vez que estés frente a un menú peruano con 50 opciones, recuerda: no se trata de elegir “lo correcto” o “lo prohibido”, sino de preguntarte cómo quieres sentirte después. El equilibrio no te quita la diversión; al contrario, te da permiso de disfrutar sin miedo. Y en un país con tanta riqueza gastronómica, equilibrio significa poder decir “sí” a un cebiche, “sí” a una causa limeña, y también “sí” a un plato lleno de verduras.

La verdadera abundancia está en la diversidad, y el Perú nos la regala en la enorme variedad gastronómica que nos representa. //

FOTOS: ISTOCK



El amor se cocina en casa

Entre cientos de recetas y memorias familiares, Ana María Vega conquistó el concurso Cocinero en Casa, de los Premios Somos, con su adobo a la limeña, un plato que honra la tradición y demuestra que la grandeza de la cocina peruana también nace en los hogares. Presentamos su historia y a los diez finalistas de esta primera edición.



**JORGE
CHÁVEZ
NORIEGA**

FOTO:
**JOEL
ALONZO**

Cuando lanzamos el concurso Cocinero en Casa, esperábamos encontrar recetas valiosas, pero no imaginamos toparnos con tantos relatos capaces de conmover, inspirar y endulzar el alma. Al buzón de **Somos** llegaron más de un centenar de nominaciones, cada una con una historia, un plato y una pizca de emoción. La idea era reconocer a esos peruanos que, desde sus cocinas, preservan la memoria y la identidad de nuestra gastronomía.

De todas las postulaciones, el equipo editorial de esta revista tuvo la difícil tarea de escoger una lista final con diez historias entrañables: el bombero que entre guardias prepara recetas en su propia compañía, la señora que rescata el cau cau como legado familiar, el maestro de los camarones, las mujeres que alimentan a familias numerosas con ingenio y amor, y especialistas en comida criolla que cocinan con el corazón. Entre ellos brilló Ana María Vega y su adobo, que conquistó al jurado y se alzó como la ganadora de esta edición.



ANA MARÍA VEGA ES LA PRIMERA GANADORA DEL CONCURSO COCINERO EN CASA. LA PUEDEN SEGUIR EN INSTAGRAM: @MACHITAENLACOCINA.



EL ADOBO A LA LIMEÑA ES UN GUISO CRIOLLO DE CERDO ADOBADO CON VINA- GRE, AJÍ PANCA, CEBOLLA, ESPECIAS, PERO SIN CHICHA DE JORA. SU SABOR ES MENOS INTENSO QUE SU VER- SIÓN AREQUIPEÑA.

DUEÑA DE SU SAZÓN

De niña, Ana María —o Machi, como la llaman en casa— miraba la cocina como un territorio prohibido. Su madre, celosa de ese espacio y convencida de que su hija debía dedicarse a otra cosa, no la dejaba entrar. Y así lo hizo: estudió secretariado, trabajó, se casó y tuvo tres hijos. La vida parecía llevarla por otro rumbo, hasta que un giro del destino la puso frente a los fogones. “Mi mamá era una mujer de otro tiempo. Tenía un carácter fuerte, como muchas de su generación. Cuando cocinaba, no permitía que nadie entrara a su cocina”, recuerda Machi.

Al irse a vivir con su suegra, descubrió un mundo nuevo. Ella sabía preparar seco, estofado, olluquitos, carapulcra, ají de gallina, pachamanca a la olla... y Ana María aprendió sin que nadie se lo enseñara, solo observando, memorizando gestos y aromas. Con el tiempo, empezó a cocinar para sus propios hijos, que pronto convirtieron su adobo a la limeña en plato obligado de



Cuando la herencia tiene sabor

◆◆ Elena Huamán es una madre de nueve hijos, a quienes sacó adelante gracias a su emprendimiento gastronómico en el barrio Cruz de Motupe, en San Juan de Lurigancho. Hoy, su hija Deyanira está acargo del negocio y ha heredado sus recetas para seguir engriendo a los comensales que llegan, en especial, por sus tallarines verdes y su arroz con pollo.

El guardián de los camarones

◆◆ Manuel Soto tiene una historia de vida tan sabrosa como sus platos. De niño, recolectaba camarones en su natal Lunahuaná, en Cañete, y ese fruto del río marcaría su destino. En Lima abrió una cebichería, adonde los clientes llegaban por su plato estrella: los camarones al jugo. Con casi 80 años, don Manuel no ha perdido la sazón.



El cau cau que despierta a un barrio

◆◆ Cada fin de semana, desde hace 15 años, Carmen Morales (56) deleita a sus vecinos de la quinta Corazón de Jesús, en el Rímac, con succulentos desayunos. Ella ofrece pan con salchicha huachana, lomito al jugo, camote frito, escabeche de pollo, pero sobre todo está su infaltable cau cau con pan ciabatta y café pasado. Una delicia.



cada cumpleaños y celebración familiar. “Nunca imaginé que tenía talento para cocinar. En casa, empezaron a celebrarme todo lo que cocinaba. Y yo cada vez me esmeraba más”.

La última vez que preparó su platillo estrella fue hace unas semanas para su cumpleaños número 69. La acompañaron dos de sus tres hijos y sus nietos. “Para mí, cocinar es darle amor a mi familia. Cuando mis hijos eran niños, no les daba gaseosas o bebidas saborizadas: les hacía su emoliente, o su agüita de quinoa. Me gustaba engreírlos. Mi prioridad siempre ha sido que coman bien y tengan una buena alimentación”, nos dice Machi.

Grecia, una de sus hijas, vive en el Reino Unido y la nominó al concurso Cocinero en Casa, de los Premios Somos, con un detalle entrañable: había intentado preparar el famoso adobo materno, pero fracasó en el intento por no encontrar los insumos correctos. “El secreto para un buen adobo

es hacerlo con una panceta de cerdo tierna y jugosa. Lamentablemente, allá no tienen muchos de los ingredientes que se necesitan, como el ají amarillo o el ají colorado. La última vez que mi hija vino se llevó algunas especias para cocinar los platos que le gustan”, cuenta.

Hoy, este reconocimiento le da nombre y rostro a una cocinera anónima que lleva años alimentando corazones desde su casa. La noche de la premiación recibió una colección de cuchillos de Pisu, un juego de copas Ferrand, vinos y piscos Tacama, una cena en el restaurante Tierra del Fuego, un vale de 1.000 soles en Rappi y una suscripción digital a **El Comercio**. “Ha sido una de las noches más mágicas de mi vida. Nunca pensé que me iban a reconocer junto a otros grandes cocineros de nuestra gastronomía. Mi teléfono no ha parado de sonar desde que gané el premio. Me han llamado amigos, primas, sobrinos... Eso me pone muy feliz”, concluye Machi. //

El fuego que nos alimenta

◆◆ Franco Anavitarte tiene 45 años y desde hace 28 es bombero voluntario de la Estación 100, en San Isidro. Con un presupuesto modesto, elige muy bien los ingredientes en el mercado y los convierte en platos cinco tenedores. Sus especialidades son lomo saltado, papa a la huancaína, cebiche de pescado con pulpo, sudado de pescado y causa escabechada.



—“
*PARA MÍ, COCINAR ES
DARLE AMOR A MI FAMILIA.
CUANDO MIS HIJOS ERAN
NIÑOS, NO LES DABA
GASEOSAS O BEBIDAS
SABORIZADAS, LES HACÍA
SU EMOLIENTE, O SU
AGÜITA DE QUINUA*

Ana María Vega
GANADORA DE COCINERO EN CASA.

El refugio de la harina y el agua

◆◆ Como muchos peruanos, Luis Felipe Velasco descubrió en el encierro de la pandemia que tenía un talento escondido: la buena sazón. Consiguió una máquina de pasta y empezó a elaborar sus propios platos de inspiración italiana de forma artesanal. Hoy, sigue perfeccionando su técnica, mientras en casa le dicen que es el mejor cocinero “del mundo mundial”.



Medio siglo sirviendo esperanza

◆◆ Isabel Mendoza (81) nació en Piura y llegó a Lima muy joven para buscarse un mejor futuro. Se mudó a El Agustino, donde con otras madres fundó el comedor popular La Menacho, que por más de medio siglo ha alimentado a decenas de familias con platos que aprendió a cocinar en su tierra natal, como el seco con frejoles o el chupe de pescado.





La alumna de Teresa Ocampo

♦♦ Maricarmen Febres aprendió a cocinar gracias a los recetarios de la gran Teresa Ocampo, pionera del arte culinario en televisión. Por esa razón, su comida nos transporta a esos momentos familiares que viven en nuestros recuerdos y nos llenan de nostalgia por su sabor casero. En su casa nos dicen que cocina de todo, y todo le sale bien: desde un cebiche o arroz con pato hasta una lasagna de carne.

Una vocación que nació con Gastón

♦♦ De niña, Yazmín Valega soñaba con estudiar cocina y seguirle los pasos a Gastón Acurio. Se formó en la escuela Fundación Pachacútec y, hoy en día, cuenta con un solicitado negocio de catering. Todos los días salía muy temprano de su casa en Villa María rumbo a Ventanilla. En su hogar, cada vez que hay una celebración, suele preparar seco de cabrito con frejoles, el plato más pedido por su familia.



De su olla al corazón del vecindario

♦♦ Rocío Macedo (61) es una mujer emprendedora que ha conquistado a sus vecinos de San Martín de Porres gracias a su amor por la cocina. Quienes la conocen afirman que tiene un “don natural” y prepara “muchos platos deliciosos”, pero que su propuesta emblema son sus tamales caseros de pollo, un clásico del barrio.

“

HA SIDO UNA DE LAS NOCHES MÁS MÁGICAS DE MI VIDA. NUNCA PENSÉ QUE ME IBAN A RECONOCER JUNTO A OTROS GRANDES COCINEROS DE NUESTRA GASTRONOMÍA

Ana María Vega

GANADORA DE COCINERO EN CASA



GUÍA 2024 2025

PREMIOS *Somos*

Las 39 categorías de los Premios Somos 2025 —divididas en cuatro grandes bloques— representan los trabajos más destacados del año, las tendencias que marcan la pauta, las figuras que han hecho noticia y las sazones que nunca pasan de moda. A manera de guía, aquí presentamos a nominados y ganadores. Para disfrutar todo el año.

**LOS SABORES DE
HOY Y SIEMPRE**

31._____

**MESAS
ESPECIALIZADAS**

20._____

**LOS
PROTAGONISTAS**

30._____

**SAZONES
DEL PERÚ**

25._____



MESAS ESPECIALIZADAS



1. MEJOR PANADERÍA

El Pan de la Chola

@elpandelachola

📍 El Pan de la Chola, fundado en 2011 por Jonathan Day, nació en Miraflores con la idea de revalorizar el pan artesanal a partir de masa madre, harinas locales y fermentación natural. Lo que empezó como una pequeña panadería se convirtió en un referente, con locales en San Isidro, Surco, La Molina y el Centro Histórico. Su propuesta, definida como “artesanal contemporánea”, combina sencillez y calidad. Entre sus productos más destacados están los baguettes, focaccias, croissants, pizzas de fermentación lenta y sándwiches como el caprese o el roast beef. También ofrece café de especialidad, jugos, cervezas artesanales y vinos naturales.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Delifrance
- ♦ Demo
- ♦ La P'tite France
- ♦ La Panadería del Country
- ♦ La Panetteria Barranco
- ♦ Pan Atelier
- ♦ Panadería Cultivo
- ♦ Panadería de Barrio
- ♦ Victorsdou

2. MEJOR PASTELERÍA

María Almenara

@mariaalmenara

📍 María Almenara nació del sueño de su fundadora y homónima, quien empezó vendiendo tortas caseras en el colegio y años después abrió su primera pastelería en Miraflores, en 2017. Desde entonces, la marca ha crecido exponencialmente, sumando hasta veinte locales en Lima y proyectando una expansión hacia provincias como Arequipa y Trujillo. Su propuesta incluye tortas clásicas (de frutos rojos, maracuyá, pie de limón, entre otras) y personalizadas; las populares Minimaria en porciones individuales, así como brownies, cinnamon rolls, galletas, box de regalos y postres para compartir, perfectos para toda ocasión.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Alanya Repostería
- ♦ Carta Blanca
- ♦ Dolce Capriccio
- ♦ Dulcefina
- ♦ La Dulcoteca
- ♦ Olivia y Coque
- ♦ Pastelería Mariaté
- ♦ Sienna Bakery
- ♦ Tentaciones by Ale Melly





3. MEJOR CAFETERÍA Y RESTAURANTE

La Bonbonniere

@labonbonniereperu

⬆ En los años 90, Marisa Guiulfo y su hijo Coque Ossio asumieron la dirección de La Bonbonniere, y la convirtieron en un café-restaurant que une tradición francesa y creatividad peruana. Lo que fue una pastelería se transformó en un espacio elegante y familiar, con locales en San Isidro, Larcomar y el aeropuerto Jorge Chávez. La experiencia que ofrece abarca desayunos con croissants y panes artesanales, ensaladas frescas, pastas, risottos y cortes de carne. Entre las especialidades más buscadas figuran el lomo saltado, el risotto de lomo, lasagna casera y sándwiches gourmet, además de postres emblemáticos como la torta de chocolate, milhojas y suspiro a la limeña.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Amarena Café
- ♦ Colonia & Co.
- ♦ Entremigas
- ♦ Etcétera Café
- ♦ Intro Café Bar
- ♦ La Caffetteria di Lonato
- ♦ La Cristina
- ♦ Mo Café
- ♦ Pan Sal Aire

Neira Café Lab

@neiracafelab

⬇ En 2017, el barista y tostador Harry Neira fundó Neira Café Lab en Miraflores con la misión de darle al café peruano el lugar que merece. En este espacio, cada grano es seleccionado y tostado con precisión, resaltando orígenes como Cajamarca, Cusco, Villa Rica y Puno. Su carta ofrece desde espressos intensos hasta cappuccinos, flat whites, cold brew y filtrados artesanales como V60 y Origami. También destacan sus creaciones originales, como el cacaoccino con chocolate piurano. Para acompañar, panes artesanales y opciones ligeras que refuerzan la experiencia de un espacio donde el café es siempre el protagonista.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Ciclos Café
- ♦ Felicia y Domingo
- ♦ La Teoría de los 6 Cafés
- ♦ Mamaquilla Tostaduría
- ♦ Milimétrica Coffee
- ♦ Origen: Tostadores de Café
- ♦ Puma Café
- ♦ Punto Café
- ♦ The Coffee

4. MEJOR CAFÉ DE ESPECIALIDAD



MESAS ESPECIALIZADAS

La Linterna

@lalinternapizzasypastas

⬇ La Linterna nació en 1963, cuando Floyd Scofield Sebastian, originario de White Plains (Nueva York), abrió en Miraflores un local especializado en pizzas neoyorquinas de masa delgada y crocante. Hoy opera en Barranco y San Isidro, conservando intacta su tradición de más de 50 años. El menú despliega pizzas con sello propio —como la Margarita, la Criolla y la emblemática Linterna, con jamón, salami, pepperoni, champiñones y aceitunas—, junto a pastas clásicas italianas: lasagna (carne, vegetariana, cuatro quesos), fettuccine, canelones, ravioles y spaguettis. Además, incluyen postres tradicionales como la delicia de chirimoya o el mousse de limón, completando una experiencia gastronómica que conserva el espíritu de sus inicios.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Amarcord
- ♦ Calavera Pizzería
- ♦ Flama
- ♦ Indio Pizza
- ♦ It Pizza
- ♦ La Caleta
- ♦ Pizza de la Chola
- ♦ Rossa Pizza
- ♦ Appassionata
- ♦ Antica

5. MEJORES PIZZAS



6. MEJORES HAMBURGUESAS

Boycott

@boycott.pe

⬆ Boycott abrió sus puertas en Miraflores con la idea de Rodrigo Altamirano de traer a Lima la técnica 'smashburger' que descubrió en sus viajes por EE.UU. y Europa. Su sello está en la carne Black Angus prensada a la plancha y el pan brioche de camote que le da un toque único. La carta incluye la Classic, la intensa Oklahoma Caramel, la sofisticada Royal Truffle, la picante Wisconsin Fire, la abundante Guadalajara Hot Springs, entre otras. Todo se acompaña con papas crocantes, super fries o cervezas artesanales, en un espacio relajado donde cada hamburguesa refleja innovación con raíces locales.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ 3/4 Burger Bar
- ♦ Bendita Burger
- ♦ Big Boy Burgers
- ♦ Blast Smash Burgers
- ♦ Burgerboy
- ♦ Café A Bistró
- ♦ Juicy Lucy
- ♦ Mad Burger
- ♦ Papacho's



8. MEJOR ESPACIO DE COMIDA SALUDABLE

La Nevera Fit

@laneverafit

➡ Nació con la idea de demostrar que comer saludable no significa sacrificar sabor ni disfrute. Desde sus inicios, este espacio se convirtió en un refugio para quienes buscan cuidar su alimentación con propuestas frescas, balanceadas y llenas de energía. Su carta incluye bowls nutritivos, ensaladas creativas, wraps ligeros, postres saludables y platos de fondo, como el chaufa nevero, que conquistan sin culpa. Todo está diseñado con insumos naturales y una propuesta balanceada, ideal para quienes llevan un estilo de vida activo o desean iniciar un cambio positivo. Nevera Fit es más que comida: es bienestar servido en cada plato.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Asiánica Street Food
- ♦ Barra Botánica
- ♦ El Chino Vegano
- ♦ Essentia Café
- ♦ Gusto Creciente
- ♦ Limaná
- ♦ Raw Café
- ♦ Seitan Urban Bistro
- ♦ Veggie Pizza

7. MEJORES SÁNGUCHES

El Chinito

@elchinitosangucheria

➡ El Chinito nació en 1960, cuando Félix Yong convirtió una bodega en una sanguchería en el centro de Lima, un espacio que pronto se hizo famoso por sus sabrosos panes con chicharrón. Hoy, a cargo de la tercera generación familiar, mantiene su esencia con más de una decena de locales en distritos como Miraflores, Surco y Barranco. La carta incluye su icónico sánduche de chicharrón con camote frito y salsa criolla, opciones como jamón del país, lomito ahumado, pavo o chaufa con chicharroncito, además de combos como el "familión" y bebidas tradicionales: chicha, café pasado o emoliente.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Asados Héctor
- ♦ Barba Negra
- ♦ El Buen Gusto
- ♦ Pandilla
- ♦ La Preferida
- ♦ La Lucha
- ♦ Panadería Carmelitas
- ♦ San Antonio
- ♦ Zimmermann



MESAS ESPECIALIZADAS

9. MEJOR RESTAURANTE O BAR DE HOTEL EN LIMA

Maras

(The Westin Lima Hotel)
@marasrestaurante

📍 Maras, el restaurante insignia del hotel Westin Lima, surgió para rendir homenaje a la riqueza de la gastronomía peruana con un toque contemporáneo y de alta cocina. La experiencia resalta entradas como tiraditos de autor, cebiches y carpaccios, que abren paso a fondos que son una delicia, como el paiche meloso oriental o el jugoso de pato. La cava de vinos, una de las más completas de la ciudad, y su barra de cócteles complementan un recorrido culinario pensado para sorprender los sentidos en cada visita a este espacio ubicado en el corazón financiero de San Isidro, hoy comandado por Miguel Pulache.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Alphonse Bar
- ♦ Bar Inglés
- ♦ El Comedor
- ♦ Isidro Bistró
- ♦ Kimo
- ♦ Lunática
- ♦ Perroquet
- ♦ Social Bar & Restaurant
- ♦ Tragaluz

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Anacapri Gelateria
- ♦ Laritza D'
- ♦ Helado de Lima
- ♦ Antica Gelateria del Corso
- ♦ Blu Il Gelato del Barrio
- ♦ Cremería Toscana
- ♦ Crem de la Crem
- ♦ Bosco Mágico Gelato
- ♦ Atelier Amore Gelato

11. MEJOR HELADERÍA

Cafeladería 4D

@cafeladeria4d

📍 Desde 1983, 4D es pionera en fusionar heladería artesanal de estilo italiano con la experiencia de una cafetería. Su primer local abrió en Miraflores y desde entonces ha desarrollado más de 500 fórmulas de helado y una carta que incluye cafés, infusiones, sándwiches, pasteles y ensaladas. Su fortaleza radica en la calidad de los insumos: fruta siempre fresca y de temporada. Hoy cuenta con seis locales: cinco en Lima y uno en Cusco, además de su propia marca de café con un 'blend' exclusivo. Allí ofrece especialidades como los muy pedidos waffles Tentación, bañados con manjar y 'fudge' de cacao belga, coronados con fresas frescas, 'panna' y una bola de 'gelato' artesanal a elección.

10. MEJOR RESTAURANTE DE ESTILO CAMPESTRE

Granja Azul

(Santa Clara)
@granjaazul

📍 La Granja Azul, fundada en 1950 en Santa Clara, es un ícono de la gastronomía peruana y pionera en popularizar el pollo a la brasa en el país. Nació como un espacio familiar rodeado de naturaleza, ideal para pasar el día en un ambiente campestre y acogedor. Su especialidad es el pollo a la brasa cocido en hornos de leña, acompañado de papas fritas crocantes, ensaladas frescas y cremas caseras. Pero también hay opciones de parrillas, anticuchos, mollejititas y postres criollos como picarones. Con su historia y tradición, esta pollería se mantiene como un clásico infaltable para disfrutar en familia.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Balcón del Cielo
- ♦ Carlos Ramírez Tradiciones
- ♦ Chaxras Eco-Restaurante
- ♦ Don Torcuato Restaurante
- ♦ Hacienda Las Leñas
- ♦ La Gloria del Campo
- ♦ Hacienda MonteRico
- ♦ Mesa de Piedra
- ♦ Sarcay Restaurante

La Mar Buenos Aires

@lamarbsas

↓ La sucursal de La Mar en Buenos Aires abrió en 2015 y desde entonces se ha consolidado como un referente para quienes buscan cocina marina peruana en la capital argentina. Ubicado en Palermo (Arévalo 2024), el restaurante se presenta como embajador de la gastronomía nacional. Su propuesta incluye, entre otras cosas, la famosa parrilla La Mar, con pescados y mariscos preparados al punto, un arroz con mariscos de sabores intensos, y las empanadas de langostinos, que incorporan un matiz creativo dentro de la carta. El espacio combina el respeto por la tradición culinaria con una visión contemporánea que le ha permitido posicionarse en el competitivo panorama gastronómico porteño.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Asu Mare Barra Cevichera
- ♦ Barra Chalaca
- ♦ La Causa Nikkei
- ♦ La Conga
- ♦ Mamaguille's
- ♦ Osaka Buenos Aires
- ♦ Puerta del Inca
- ♦ Tanta Buenos Aires
- ♦ Tigre Morado

12. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN ARGENTINA



13. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN CHILE

La Mar Santiago

@lamarcebicheriasantiago

↑ La Mar inició sus operaciones en Santiago de Chile allá por 2014, en Av. Nueva Costanera 4076, Vitacura, como parte de la internacionalización de la cebichería limeña. El local ocupa tres pisos y se ha consolidado como un punto de referencia para la cocina marina peruana. En 2017, se produjo una renovación importante de su carta, con casi la mitad de platos nuevos, donde se incorporaron insumos locales como piures, picorocos y papas nativas. También se estableció el uso de pesca del día para ofrecer preparaciones con pescado entero al horno, en sudado o salteado. Entre las propuestas más conocidas destacan el cebiche lujurioso, la causa de alcachofas y locos, el tiradito bachiche y los spaguettis nero.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ DonDoh Santiago
- ♦ Carnal Chile
- ♦ Chipe Libre
- ♦ Karai by Mitsuharu
- ♦ Osaka Santiago
- ♦ Pescados Capatales
- ♦ Sabor y Aroma
- ♦ Tanaka Peruvian Fusion
- ♦ Tanta Chile

SAZONES DEL PERÚ

La Mar Madrid

@lamar.madrid

↓ La cebichería con el sello de Gastón Acurio abrió en Madrid en marzo de este año, ubicada en la Avenida del General Perón 36, a pocos metros del estadio Santiago Bernabéu. Su local cuenta con unos 700 m² y capacidad para 140 personas, distribuidas entre barra, salón y terrazas. La carta combina clásicos peruanos con productos locales, organizada en secciones de cebiches, tiraditos, nigiris nikkei, preparaciones a la brasa y platos para compartir. Entre las especialidades figuran el cebiche clásico con pesca del día, chipirones o lubina a la brasa con salsas limeñas, pesca entera nikkei con arroz chaufa, además de entradas como croquetas de ají de gallina, choripán del mar y lomo saltado criollo.

14. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN ESPAÑA



MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Callao 24 (Madrid)
- ♦ Llama Inn (Madrid)
- ♦ Maymanta (Barcelona)
- ♦ Oroya (Madrid)
- ♦ Quiero Humo (Madrid)
- ♦ Quispe (Madrid)
- ♦ Ponja Nikkei (Madrid)
- ♦ Pueblo Libre Taberna (Barcelona)
- ♦ Yakumanka (Barcelona)

15. MEJOR RESTAURANTE PERUANO EN ESTADOS UNIDOS

La Mar Miami

@lamarmiami

↓ Los lectores de **Somos** ubicaron a La Mar de Miami como el mejor restaurante peruano en Estados Unidos. El local abrió en 2014 en el Mandarin Oriental, en Brickell Key, y durante más de una década se consolidó como vitrina de la cocina peruana en el sur de Florida. Su carta combinó cebiches y tiraditos preparados en barra, anticuchos a la parrilla, arroces marinos y fusiones nikkei. Entre los platos más representativos figuraban el cebiche clásico con leche de tigre, el tiradito nikkei y el arroz con mariscos, junto a una coctelería centrada en el pisco sour. En mayo de 2025 cerró tras la demolición del hotel, aunque ya se confirmó su reapertura en una nueva sede en Brickell para 2026.

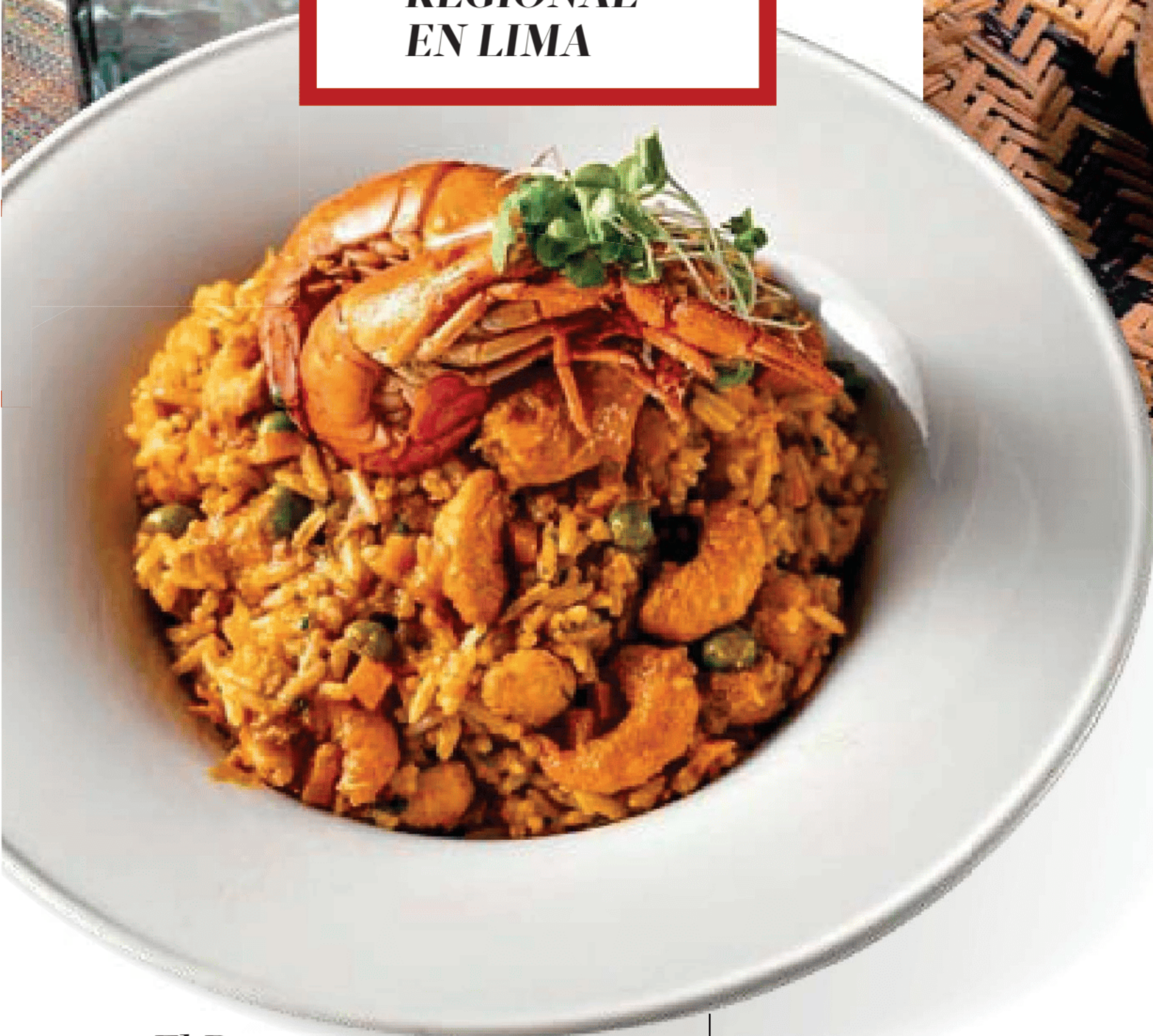
MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Artesano Restaurante (NY)
- ♦ Causa (DC)
- ♦ CVI.CHE 105 (Miami)
- ♦ Itamae (Miami)
- ♦ Jarana (NJ)
- ♦ Llama Inn (NY)
- ♦ Maty's (Miami)
- ♦ Mission Ceviche (NY)
- ♦ Papa Llama (Orlando)



En medios como "Food & Wine", La Patarashca ha sido reconocido dentro de los Top 15 restaurantes internacionales de 2025.

16. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA REGIONAL EN LIMA



El Rocoto

@elrocoto_

↓ En 1985, la chef Blanca Chávez decidió abrir en la capital un espacio que llevara la esencia de Arequipa. Nació así El Rocoto. Lo que empezó como un homenaje a la cocina de su tierra se convirtió con los años en una institución. En sus mesas se han mantenido vigentes platos emblemáticos como el rocoto relleno, el chupe de camarones, la ocopa arequipeña o la malaya dorada, a los que se suman el solterito de queso y el loco de pecho, herencia directa de las picanterías. La aceptación del público les ha permitido tener dos sedes, una en San Isidro y la otra en Surco.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Don Fernando
- ♦ Fiesta Chiclayo Gourmet
- ♦ El Aguajal
- ♦ El Tarwi
- ♦ Huancahuasi
- ♦ Huambra
- ♦ Mar y Selva Cocina Amazónica
- ♦ Pueblo Viejo Tradición Chiclayana
- ♦ Santos



17. MEJOR RESTAURANTE EN SAN MARTÍN

La Patarashca

@lapatarashcarestaurant

↓ Fundado en 1992 por Elia García, La Patarashca nació como una parrilla con pocas mesas frente a la Laguna Venecia y con el tiempo se convirtió en un clásico de la gastronomía amazónica en Tarapoto. Hoy, el restaurante forma parte de un grupo que incluye hotel y proyectos de conservación, y continúa bajo la dirección de la familia García. Su propuesta rescata técnicas tradicionales y productos locales, con platos como el juane de gallina, el sudado de gamitana, el in-chicapi, la ensalada de chonta con paiche a la parrilla y el maduro relleno de queso o maní. El plato emblema es la patarashca, pescado envuelto en hojas de bijao y cocinado a la brasa, que da nombre al restaurante.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Café D'Mundo
- ♦ Café Plaza Tarapoto
- ♦ Castaña Pastelería y Panadería
- ♦ Chifa Cantón
- ♦ Chalet Venezia Restaurante
- ♦ Don Betoo Trattoria
- ♦ El Rincón Sureño
- ♦ Mambo Tarapoto
- ♦ Suchiche Café y Bar



18. MEJOR RESTAURANTE EN ICA

Lagunilla Restaurante

@lagunilla.restaurante

↑ El restaurante Lagunilla, inaugurado en 2018 en Ica por el chef Eduardo Uribe, rinde homenaje a la playa homónima ubicada en Paracas, y busca revalorizar la despensa local a través de una propuesta contemporánea. Su cocina abierta permite al comensal apreciar el trabajo del equipo y la frescura de los insumos. Entre sus platos más representativos está el chaufa capón de mariscos, que combina mariscos del día salteados al wok con salchicha china, pachikay, holantao, frejolito chino y tortilla, todo realzado por una salsa de tamarindo picante. La carta también incluye tiraditos con frutas locales, tacos de pulpo al cilindro y arroces melosos con curry.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ 8 Cepas
- ♦ Chalana (Hotel Paracas a Luxury Collection)
- ♦ El Intipalka (Hotel Viñas Queirolo)
- ♦ IntiMar Paracas
- ♦ La Olla de Juanita
- ♦ Punto Asado
- ♦ Restaurante Ballestas (Hotel Paracas a Luxury Collection)
- ♦ Tambo de Tacama
- ♦ Veranda (Aranwa Paracas)

Fiesta Lambayaque

@fiestachiclayo

↓ Fiesta Restaurant Gourmet nació en Chiclayo en la década de 1980 fundado por don Alberto Solís y doña Bertha Cruz, cuando aún era inusual pensar en una cocina regional presentada bajo un enfoque gourmet. El proyecto buscó poner en valor la tradición culinaria del norte peruano y adaptarla a técnicas contemporáneas, convirtiéndose en uno de los referentes de Lambayeque y del país. A lo largo de los años ha recibido incontables reconocimientos por su aporte a la difusión de la cocina lambayecana y por la calidad de su propuesta. Su carta mantiene un fuerte anclaje en la identidad norteña, con platos emblemáticos como el arroz con pato, el collar de mero, el consomé de mero y el sudado de pecho, preparados con insumos locales y sabores tradicionales.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Caserío
- ♦ Chifa China
- ♦ El Cántaro
- ♦ El Muelle de Pimentel
- ♦ El Rincón del Pato
- ♦ La Picantería del Mar
- ♦ Las Alforjas de Monsefú
- ♦ Pacífico Restaurante
- ♦ Vichayo Restobar

19. MEJOR RESTAURANTE EN LAMBAYEQUE





20. MEJOR RESTAURANTE EN AREQUIPA

La Nueva Palomino

@lanuevapalomino

⬆ La picantería La Nueva Palomino es uno de los referentes de la gastronomía arequipeña. Sus orígenes se remontan a fines del siglo XIX con Juana Palomino de Alpaca, quien dio inicio a un legado que ha permanecido siempre en manos de mujeres de su estirpe. En 1985 recibió su nombre actual y desde 2004 está bajo la dirección de Mónica Huerta Alpaca, que mantiene vivas las técnicas tradicionales, como el uso del batán en lugar de licuadora para preparar las salsas. Su carta reúne platos emblemáticos de la cocina regional, entre ellos el rocoto relleno, la sarza de patitas, el caucho de queso y el revuelto de habas. Reconocida por su autenticidad, es hoy símbolo de la picantería arequipeña.

♦ MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ 13 Monjas
- ♦ Chicha por Gastón Acurio
- ♦ Claustro Trattoria
- ♦ Índigo
- ♦ La Benita de los Caustros
- ♦ Mumis
- ♦ ZigZag
- ♦ Victoria Picantería
- ♦ Cirqa



21. MEJOR RESTAURANTE EN CUSCO CIUDAD

Chicha por Gastón Acurio

@chichacusco

⬆ Frente a la plaza Regocijo, en una antigua casona de balcones azules, se encuentra ubicado el restaurante Chicha por Gastón Acurio. La Ciudad Imperial es el mejor escenario de reunión entre el pasado incaico e hispano, la gastronomía y la historia. En Chicha, la cocina regional andina siempre está de fiesta y se celebra con el reconfortante capchi de setas — que es como un abrazo— o la imperdible malaya de costillar de res. Las papas nativas toman la cocina y se hacen notar en su carta junto a los intensos colores de nuestros tubérculos andinos, maíces y la bebida que le prestó su nombre a este restaurante. La chicha de jora se siente en la cocina recordando en todo momento la impronta andina del lugar.

♦ MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Casa Cusqueña
- ♦ Casa Ichu
- ♦ Cicciolina Restaurante
- ♦ Cusqueñísima Picantería
- ♦ LIMO Peruano Nikkei
- ♦ Mauka, por Pía León (Palacio Nazarenas)
- ♦ Pachapapa
- ♦ Morena Peruvian Kitchen
- ♦ Oqre, por Jorge Muñoz (Monasterio)

LOS PROTAGONISTAS



22. MEJOR ESCUELA O FACULTAD DE COCINA

Instituto Le Cordon Bleu Perú

@institutolecordonbleu_peru

⬆ Hace 25 años, en marzo de 2000, nació en Lima la escuela de cocina Le Cordon Bleu Perú y desde entonces no ha parado de formar talentos. De aquí han salido cientos de chefs que hoy tienen sus propios restaurantes, dirigen barras exitosas o sorprenden en cocinas alrededor del mundo. Tener la suerte de haber nacido en el Perú, con nuestra infinita gastronomía, no es suficiente, se debe balancear esta creatividad innata con las más actuales técnicas culinarias en carreras como gastronomía, pastelería, bar y coctelería, además de gestión de restaurantes y hoteles. Le Cordon Bleu se encuentra en más de 70 países.

MÁS NOMINADOS POR CONOCER

- ♦ Carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria – UPC
- ♦ Centro de Formación en Turismo – Cenfutur
- ♦ Escuela de Cocina de Pachacútec
- ♦ Facultad de Gastronomía, Hotelería y Turismo – PUCP
- ♦ Facultad de Administración Hotelería, Turismo y Gastronomía – USIL
- ♦ Instituto de Alta Cocina y Gastronomía – USMP
- ♦ Instituto Columbia
- ♦ Instituto Gastronómico D’Gallia
- ♦ Instituto SISE

23. MEJOR PROGRAMA (DIGITAL O TELEVISIÓN) DE GASTRONOMÍA



El gran chef (Latina)

@elgrancheffamosos.tv

⬆ Desde su debut en 2023, puso frente a los televisores de los peruanos una fórmula distinta y amena con la gastronomía peruana como la protagonista. El ‘reality’ atrapó al público con celebridades fuera de su zona de confort, enfrentadas a recetas y técnicas de cocina. Varios de ellos tomaban por primera vez una sartén o picaban una cebolla. Lo que parecía solo un concurso de cocina terminó siendo un espacio de humor y emociones, donde los televidentes se encariñaron con los participantes mientras aprendían de cocina y nuevas recetas. Y lo mismo con su carismático jurado: Nelly Rossinelli, Javier Masías y Luciano Mazzetti. “El gran chef” acercó la gastronomía a las familias peruanas, generando además un alto impacto en redes sociales con divertidos videos virales.

MÁS NOMINADOS POR VER

- ♦ “Bareando”, con André Gallet (Plus Life)
- ♦ “Cocina ya” (Canal J)
- ♦ “Con sabor a Perú”, con Israel Laura (TV Perú)
- ♦ “En la mesa” con Choca Mandros (América TV)
- ♦ “Historias con sabor”, con Arlette Eulert (Plus Life)
- ♦ “Ponlo a la parrilla”, con Christian Bravo (Alacocina TV)
- ♦ “Secretos de cocina”, con Sandra Pleviani (ATV)
- ♦ “Studio Cocina”, con Gabriel Calvo y Ernesto Noriega (Alacocina TV)
- ♦ “Viaja y prueba”, con Luciano Mazzetti (YouTube)

24. MEJOR BARTENDER



Diego Macedo

@diegomac11

⬆ El buen vestir y la creatividad son las señales de identidad de Diego Macedo, actor, bartender y fundador de Sastrería Martínez (@sastreriamartinezlima), uno de los bares más aplaudidos de Lima, cuyo nombre nació como una referencia al clásico cóctel Martínez. Macedo es un pionero. Este concepto de ‘speakeasy’ —o bar oculto— dinamizó las noches de la Av. La Mar en Miraflores, en un buen momento para la coctelería peruana. Todos querían ser parte de esta novedad y las reservas tuvieron que esperar por meses en aquel 2023. Con Sastrería Martínez, logró combinar la elegancia de la coctelería clásica con insusos peruanos, estableciendo una carta sumamente diversa, colorida y responsable con los productos. Rinde homenaje a nuestra biodiversidad con una experiencia única.

MÁS NOMINADOS POR CONOCER

- ♦ Aarón Díaz (Carnaval)
- ♦ Alonso Palomino (Lady Bee)
- ♦ Ángel Solórzano (Rafael)
- ♦ Fiorella Larrea (Tragaluz)
- ♦ Joel Chirinos (Limaq)
- ♦ John Rojas (Bijou)
- ♦ Luiggy Arteaga (Bar Inglés)
- ♦ Luis Alza (Amador)
- ♦ Macarena Hurtado (Hidden)

25. MEJOR CREADOR DE CONTENIDO GASTRONÓMICO

Juanpi

@Juansichakispe

↑ Juan Sicha Quispe, conocido como Juanpi, llegó a las redes sociales con su estilo propio y se ha convertido en uno de los influencers de gastronomía más seguidos del Perú, con más de medio millón de seguidores en TikTok y 247 mil en Instagram. Sus videos han dado la vuelta al mundo e ingresado a los corazones de los peruanos por la pasión que muestra en sus recetas, platos, insumos y, especialmente, el cariño por esos increíbles paisajes que muestra en cada video. Desde su tierra, Apurímac, Juanpi enseña a cocinar de manera auténtica, con lo más cercano a la tierra e insumos naturales. Pollos de corral, mazamoras de mashua, quinuas, cuyes y una notable cantidad de ingredientes andinos, llegan a sus ollas de barro y el calor de la leña.

MÁS NOMINADOS POR SEGUIR

- ♦ Alexander Quesquén, Elías Valdez y Alfredo Mora (@a comer.pe)
- ♦ Franco Loo (@elfoodieloo)
- ♦ Gabriel Mena (@elcholomenavb)
- ♦ Luciano Mazzetti (@luciano_mazzetti)
- ♦ María José Vigil Checa (@majoconsabor)
- ♦ Miguel Lozano y Francisco Flores (@wariqueando)
- ♦ Pierre Suqueyama (@pisu.cocina)
- ♦ Rodrigo Fernandini (@rodrigofernandini)
- ♦ Waldir Maqqe (@waldir.maqqe)

Terminal Pesquero

@terminalpesquerooperu

↓ La propuesta cebichera Terminal Pesquero se lleva el premio del público a mejor barra cebichera. No es para menos. Desde 2018, este santuario de la cocina marina, fundado por Diego Vergara y Alejandro Figueroa, viene enamorando a sus comensales con su sopa criolla y cau cau de mariscos, cebiches de conchas negras o norteños, pescados enteros fritos o la espectacular variedad de arroces con los que sorprenden siempre a cada visitante de sus nueve locales. En cada uno de ellos se siente el ambiente cercano al mar de los terminales, incluso con pescadores pintados en sus paredes. Están decorados con lasetas blancas, mesas de madera y la tradición pesquera y popular en cada rincón.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Al Toke Pez
- ♦ Barracones
- ♦ Barra Chalaca
- ♦ Barra Marina
- ♦ Barra Sullorqui
- ♦ El Populacho
- ♦ Hayaq
- ♦ Las Barras de Ronald
- ♦ La Pezcadería

26. MEJOR BARRA CEBICHERA





27. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA ITALIANA

Pasta
@pasta.pe

↑ El restaurante de comida italiana Pasta brilla con una propuesta artesanal muy cercana a lo artístico. En su local de Choquehuanca, en San Isidro, los creadores de esta idea procuran servir una carta potente de sabores italianos. Ellos son los chefs Janice Buraschi y Juan Manuel Umbert. En Pasta ofrecen un lugar acogedor con pastas frescas y platillos succulentos desde el aroma, con mucha atención a los pequeños detalles, desde el ravioli de loche y gorgonzola, el spaghetti con pomodoro confitado y ricotta casera, el cavatelli con salchicha italiana y funghi porcini hasta el fettuccine con 'nduja casera, mascarpone y parmigiano reggiano. Todo esto va coronado con su implacable tiramisú o una tarta de quesos, en un ambiente elegante y minimalista.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Anima e Cuore
- ♦ La Cantina de Epicuro
- ♦ Mattoni
- ♦ Osteria Burgos
- ♦ Osteria Convivium
- ♦ Papagiani
- ♦ Rocco Trattoria
- ♦ Symposium
- ♦ Troppo



28. MEJOR TABERNA

Isolina

@isolinataberna

↑ En Isolina Taberna Peruana cada bocado es un homenaje a los sabores antiguos de las clásicas tabernas, una propuesta que ha calado desde hace varios años en los recuerdos y corazones de sus comensales. Tanto en su casona de Barranco como en el local de El Polo, su chef, Jorge del Castillo, viene rescatando los platos criollos que hoy brillan en sus locales. Generosos o para compartir, esas fuentes y platos de escabeches, hígado encebollado, mondongos o causitas desfilan guardando la historia de la cocina limeña. Este refugio de la tradición es uno de los imperdibles para los turistas y para todo aquel que busca encontrar el sabor peruano.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Antigua Taberna Queirolo
- ♦ Cumpa
- ♦ El Bodegón
- ♦ El Carbone
- ♦ El Juanito de Barranco
- ♦ M Taberna Picantera
- ♦ Piselli Bar
- ♦ Superba
- ♦ Victoriano

29. MEJOR RESTAURANTE NIKKEI

Maido

@mitsuharu_maido

↓ Cada año el restaurante emblema del chef Mitsuharu Tsumura logra un nuevo avance en la escala mundial que alegra a todo el Perú. Este santuario de la cocina nikkei ubicado en la calle San Martín, en Miraflores, es hoy el número uno de mundo según The World's 50 Best Restaurants 2025. Las experiencias del mejor del mundo incluyen memorables rituales con insumos del mar, de los bosques amazónicos y regiones del país. Nigiri de anguila amazónica, cebiche de atún nikkei, tiradito de bonito con miso, son solo una muestra. Aún se conserva la carta en el restaurante, además de la experiencia en la barra de sushi. Por supuesto, el restaurante ofrece distintas experiencias de menú degustación, donde el mundo Nikkei se encuentra con distintas influencias locales. Todo esto es muestra del vasto universo culinario de este premiado espacio, nutrido por el talento de Micha Tsumura.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Edo Sushi Bar
- ♦ Fan
- ♦ Hanzo San Isidro
- ♦ Maketto
- ♦ Matsuei
- ♦ Isaka
- ♦ Sala Omakase
- ♦ Shizen
- ♦ Tomo



30. MEJOR RESTAURANTE DE COCINAS DEL MUNDO

La Gloria

@laglorialima

↑ Como hace 30 años, el tradicional restaurante La Gloria en Miraflores guarda ese espíritu amical junto al carisma de su fundador Óscar Velarde. En este espacio elegante y acogedor, su carta con sabores del mundo y muy peruanos logran mantener una clientela fiel que incluso convoca a las nuevas generaciones. Los platos que ofrece La Gloria como la causa rellena de pescado ahumado, el pescado a la chorrillana, el pulpo y conchas a la parrilla, canillas de cordero, cuy o riñoncitos se presentan al gusto de Velarde. Pueden desaparecer de la carta o regresar, es una carta caprichosa, donde cada plato representa una fiesta de sabores.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ 52MX
- ♦ Bottega Dasso
- ♦ Clon
- ♦ Dhaasu
- ♦ Donde Felipe
- ♦ Ezzem
- ♦ Le Coq
- ♦ Lila Dasso
- ♦ Picnic Club



LOS SABORES DE HOY Y SIEMPRE

Museo Larco Restaurante

@museolarcocafe

↓ La propuesta de Museo Larco Café Restaurante combina el encanto arquitectónico con la naturaleza y una carta que redescubre la sazón peruana a través de deliciosos platillos: un buen ossobuco con polenta o salmón a la parrilla acompañado de arroz oriental se pueden disfrutar a la hora del almuerzo, mientras que sus variadas opciones para el lonche y desayuno son una propuesta que tampoco pasa desapercibida, sobre todo para compartir entre amigos o en familia. La magia llega al recinto al caer el atardecer entre buganvillas rojas y fucsias iluminadas por faroles, convirtiendo al restaurante en uno de los 'spots' más románticos y especiales de la ciudad. Descubra más en Av. Bolívar 1515, Pueblo Libre.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ 500 Grados
- ♦ Alado
- ♦ Awicha
- ♦ Barranco
- ♦ Buche
- ♦ Jerónimo
- ♦ La 73
- ♦ La Plazita
- ♦ Los Parientes
- ♦ Melange

31. MEJOR PROPUESTA FUSIÓN



32. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA CRIOLLA



33. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA MARINA

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Casa Tambo
- ♦ Doomo Saltado
- ♦ El Bolivariano
- ♦ El Huarique de los Cuchitos
- ♦ El Rincón que no Conoces
- ♦ El Señorío de Sulco
- ♦ La Red
- ♦ Restaurante Huaca Pucllana
- ♦ Tanta

Panchita

@panchitasazoncriolla

↑ Nadie celebra la comida criolla como Panchita. Con porciones generosas que evocan la cocina de la abuela, este restaurante —con más de 15 años en su haber— deleita a los paladares más exigentes con platos tradicionales, pero bien elaborados: ají de gallina, lomo saltado, cebiche y carapulcra con sopa seca destacan entre los favoritos, por supuesto acompañados por entradas que abren el paladar causas, anticuchos, papa rellena y tamalitos. Para completar el festín, la apuesta presenta dulces clásicos como suspiro a la limeña, crema volteada y alfajores. Cuenta con dos locales: en Miraflores (Calle 2 de Mayo) y San Borja (Av. Primavera).

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Almacén
- ♦ Costanera 700
- ♦ El Mercado
- ♦ La Capitana
- ♦ La Picante
- ♦ La Picantería
- ♦ La Rosa Náutica
- ♦ Piedra Lima
- ♦ Pescados Capitales



La Mar

@lamarcebicherialima

⬆ 20 años de trayectoria respaldan la calidad, frescura marina y atmósfera vibrante de La Mar. Ganadores de esta misma categoría en los Premios Somos de 2023 y 2024, este espacio ofrece algo más que cebiches clásicos y bandejas para compartir. Si lo visita, apueste por delicias de autor como el diablo nikkei, plato emblema a base de pez diablo frito acompañado por una salsa de ajo, kion y ají chino, servido con pac choi; o la magnífica langosta cinco sabores en adobo, acompañada por arrozito y hongos de porcón. Una experiencia inolvidable que la encuentra en Av. La Mar 770, Miraflores.



34. MEJOR POLLERÍA

Don Tito

@dontitoperu

⬆ Nació como la clásica pollería de barrio en el distrito de San Borja y hoy su expansión en la capital incluye presencia en Miraflores, Surco, Magdalena, San Miguel y La Molina. Sus clientes, destacan un clásico y reconfortante sabor del pollito a la brasa de siempre, que hoy además se ha reinventado en una carta que festeja este plato en opciones como sándwiches (con papitas crujientes y ensalada), tequeños y brochetas. Además, para los amantes de la carne, se puede apostar por parrillas y hamburguesas contundentes. Las ensaladas frescas terminan sellando su carta.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Granja Azul
- ♦ Las Canastas
- ♦ La Leña
- ♦ Mediterráneo
- ♦ Pardos Chicken
- ♦ Primos Chicken Bar
- ♦ Villa Chicken
- ♦ Tori Pollería
- ♦ Yopo



35. MEJOR CHIFA

Titi

@chifa.titi

⬆ En Lima, pocos chifas tienen el prestigio de Chifa Titi, un templo de la cocina chino-peruana que seduce con aromas intensos y sabores profundos desde 1956. Aquí, el pato asado al estilo cantonés es una obra maestra: piel crujiente, carne jugosa y el toque justo de sillao. Imperdibles también el arroz chaufa Titi, la carne al ajo y el tallarín crocante, ambos cargados de 'wok hei', ese ahumado que solo logran los verdaderos maestros de la cocina. Para quienes buscan algo distinto, el 'dim sum' sorprende con bocados delicados, mientras que los langostinos al ají limón equilibran con sabores picantes y frescura. Todo ocurre en un espacio elegante, perfecto para celebrar la tradición chifa en su máxima expresión, en la Av. Javier Prado 1212, San Isidro.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Chung Tong
- ♦ Four Seas
- ♦ Hakka
- ♦ Hou Wha
- ♦ Lung Fung
- ♦ Master Kong
- ♦ San Joy Lao
- ♦ Wa Lok
- ♦ Wong King

María Mezcal

@maria_mezcal

📍 El punto festivo de la capital por excelencia. En el corazón de Miraflores, late una mezcalería que combina un ambiente colorido con cócteles que son un verdadero espectáculo, desde clásicos mexicanos a base de mezcal y tequila, bautizados con originales nombres: María la del Barrio, Doña Julia y Mirrey. Por supuesto, no faltan los piqueos con personalidad, como los tacos al pastor, las carnitas y la barbacoa, que nos invitan a compartir en un espacio sazonado también con los éxitos musicales del país norteño, para bailar y cantar a todo pulmón.

36. MEJOR BAR



MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- | | |
|------------------|----------------------|
| ♦ Amador Rooftop | ♦ Lady Bee |
| ♦ Bar Olé | ♦ Limaq |
| ♦ Bijou | ♦ Sastrería Martínez |
| ♦ Carnaval | ♦ Sayani |
| ♦ Hidden Bar | |

37. MEJOR RESTAURANTE DE CARNES

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Baco y Vaca
- ♦ Carnal
- ♦ Costumbres Argentinas
- ♦ El Charrúa
- ♦ La Cabrera
- ♦ La Carnicería de Tito
- ♦ La Carreta
- ♦ La Cuadra de Salvador
- ♦ Osso



El Hornero

elhornero.com.pe

📍 Desde entraña fina y costillar a la parrilla hasta el icónico lomo saltado estilo Hornero o el bife de chorizo americano. En El Hornero, la parrilla se convierte en celebración y reúne en la mesa con carnes jugosas y calientes acompañadas de panes crujientes y salsas que despiertan los sentidos. El espacio, cálido y acogedor, es elevado aún más por el servicio cuidadoso de su equipo, con más de 20 años de trayectoria. La carta de vinos, por supuesto, complementa la experiencia con etiquetas de todo el mundo. Puede visitarlo en Chorrillos, La Molina, Barranco y San Isidro.



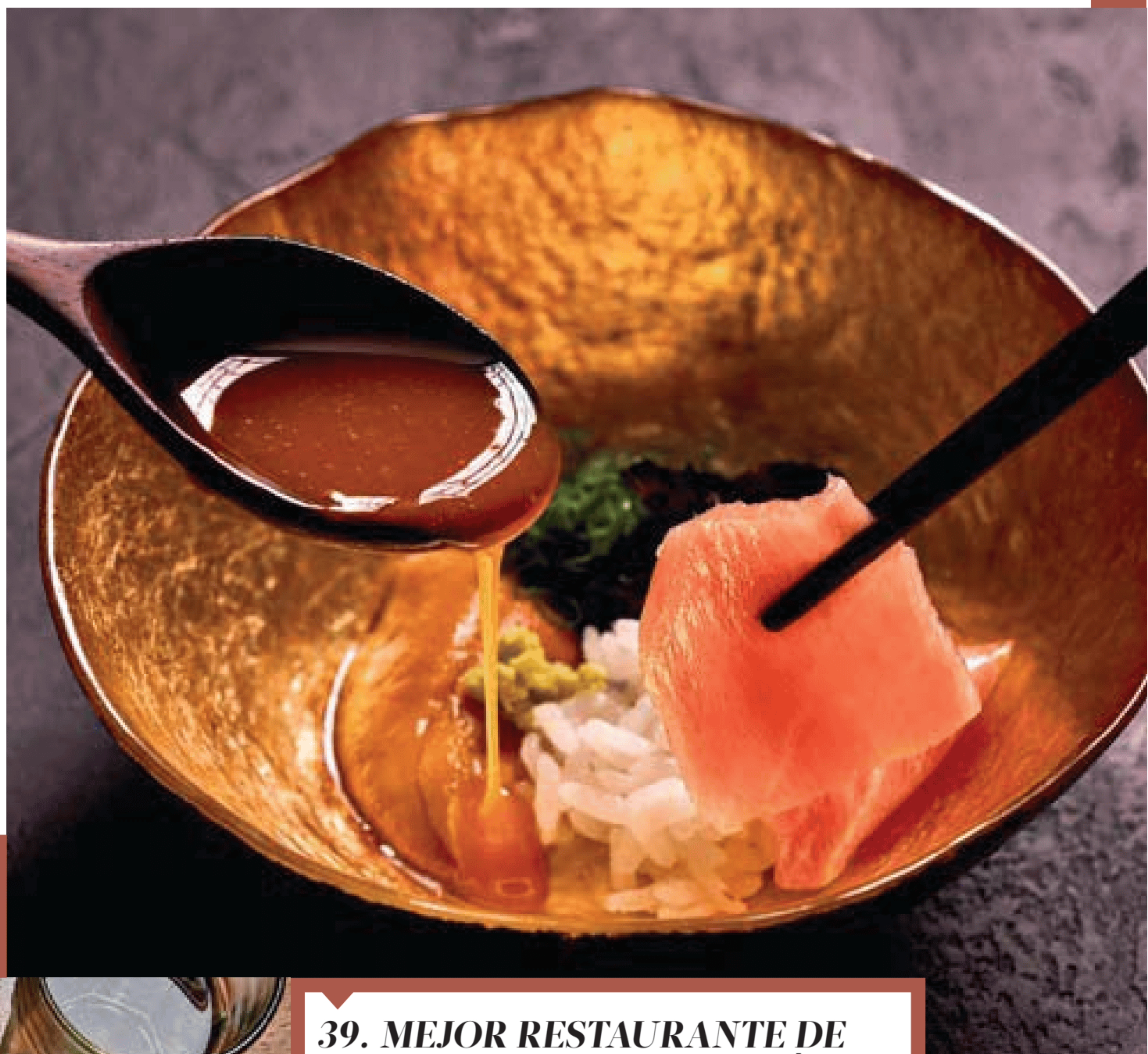
La carta de Alegría es un homenaje a la cultura picantera piurana. La selección de platos busca poner en valor sus recetas, costumbres y tradiciones.

Alegría Picantería

@alegria.picanteria.piurana

⬇️ Alegría Picantería, de Franceso de Sanctis, es un viaje directo a Piura, servido en cada plato con sazón y memoria. Aquí, el festín empieza con chifles crocantes y un 'shot' de leche de tigre caliente que enciende el paladar, seguidos por un delicioso cebiche piurano acompañado por yuca y zarandaja, o unos tamalitos verdes con seco de cabrito para quienes se inclinan por los platillos calientes. Si queda espacio y apetito, no puede irse sin antes probar el contundente arroz con pato bañado con cerveza negra y chicha de jora, un clásico que nunca falla. De postre, apueste por una crema volteada con algarrobina o chupetes de leche en sabores como maní, coco y chocolate. Ubícalo en Alcanfores 715, Miraflores.

38. MEJOR NUEVO RESTAURANTE



39. MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA CONTEMPORÁNEA Y DE AUTOR DEL PERÚ

Maido

@mitsuharu_maido

⬆️ Disfrutar de la experiencia gastronómica en Maido es una vivencia única en su tipo. Coronado como el mejor restaurante del mundo por la lista The World's 50 best Restaurants, el espacio liderado por el chef Mitsuharu Tsumura convierte el umami en un lenguaje propio, jugando con texturas y contrastes inesperados. Su carta se nutre de muchas influencias de la cocina peruana, desde el Ande hasta la Amazonía, pasando por lo nikkei: reversiona platillos tradicionales como el tacu tacu, el tiradito, el rocoto relleno y el sudado lo han acompañado desde sus inicios (hace 16 años), y varía por temporadas para no dejar de sorprender a sus comensales con opciones por pasos. Sin duda, una apuesta donde no solo disfruta el paladar, sino todos los sentidos. Ubicado en Calle San Martín, Miraflores, las visitas son agendadas con anticipación, vía maido.pe.

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

- ♦ Awa
- ♦ Banh Mi
- ♦ Casa Garbo
- ♦ Ccori
- ♦ Verbena
- ♦ Zerrano
- ♦ Cruzas
- ♦ Kaia La Mar
- ♦ La Perlita
- ♦ Menú
- ♦ Omatsu
- ♦ Ototo
- ♦ Quipas
- ♦ Song

MÁS NOMINADOS POR PROBAR

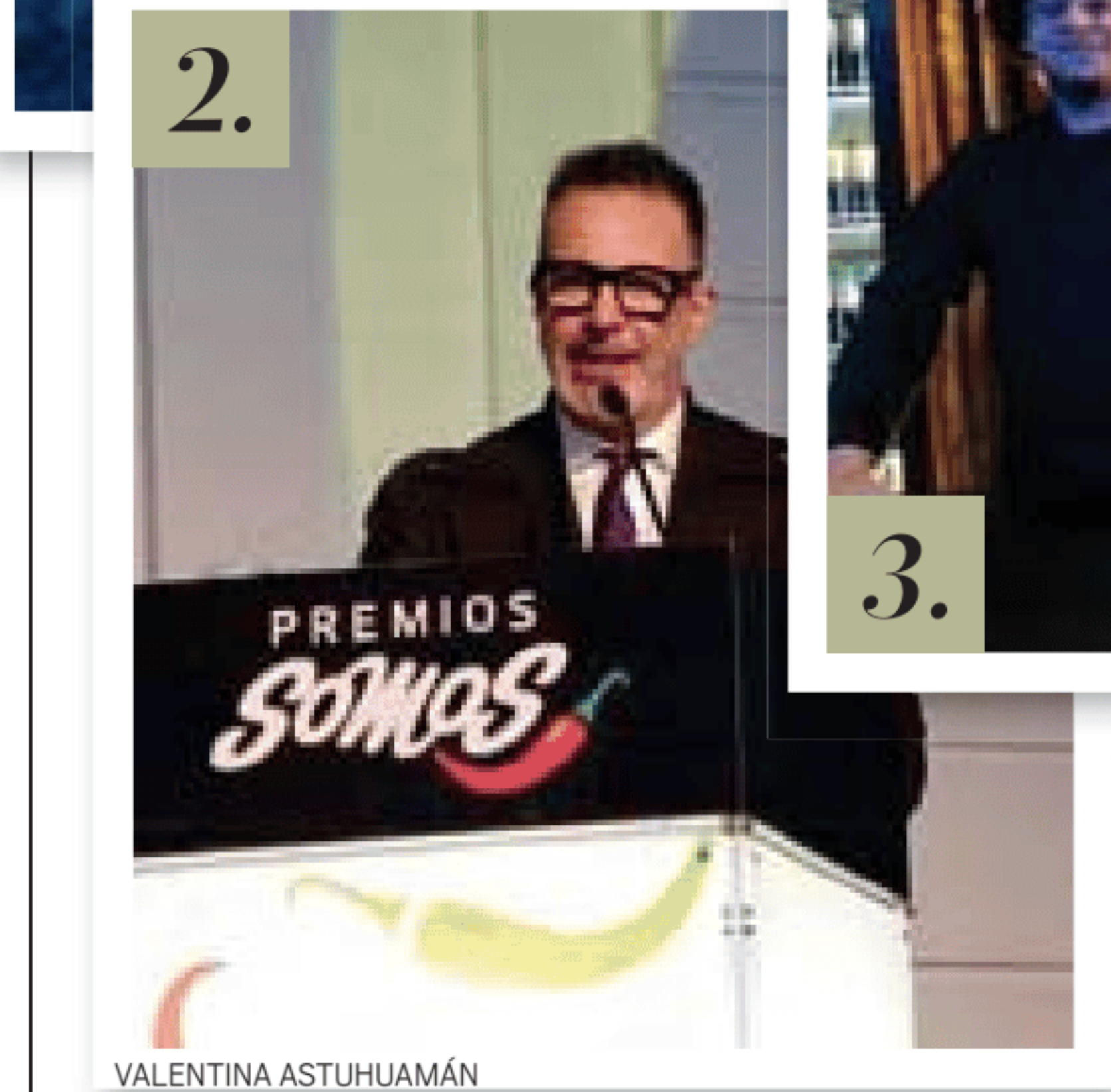
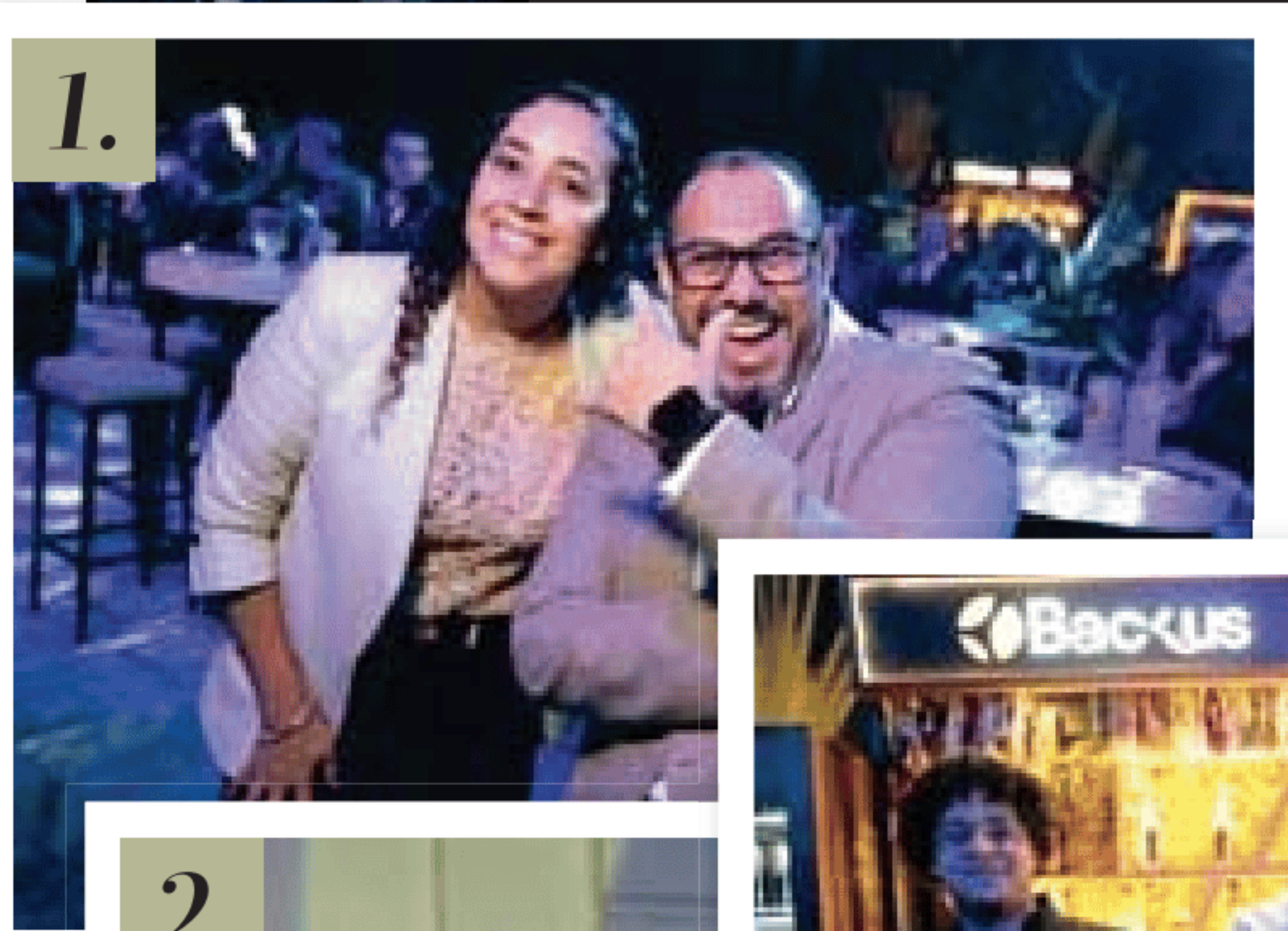
- ♦ Astrid & Gastón
- ♦ Central
- ♦ Contraste Lima
- ♦ Cosme
- ♦ Frina
- ♦ Kjolle
- ♦ La Niña
- ♦ Matria
- ♦ Mayta
- ♦ Mérito
- ♦ Navegante
- ♦ Rafael
- ♦ Siete
- ♦ Xoma



Circo beat



POR: **VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA**
@victoridrogo_



VALENTINA ASTUHUAMÁN



CARLOS CUADROS



1/

Dupla chévere. Mariloli Valencia y José Miguel de Ita, presentes en los Premios Somos.

2/

El mejor anfitrión. El actor Carlos Carlin cautivó una vez más conduciendo la ceremonia.

3/

Un brindis con Cusqueña. En el stand de Backus, los asistentes disfrutaron de deliciosas cervezas bien heladas.

4/

Genios de la gastronomía. Patricia Dalmau y Rafael Osterling comparten durante la velada.

5/

Los mejores del mundo. El equipo de Maito recibe el premio a mejor restaurante nikkei.

6/

Entre amigos. José Manuel Jurado, Ignacio Giménez Zapiola y Alejandro Abellán García de Diego se dan cita en la tercera edición de Premios Somos.

7/

Famosos. Alfredo Mora, Elías Valdez y Alexander Quesquén, creadores de A Comer, la pasan lindo en la gala.

8/

'Bon appétit'. Coque Ossio y Alejandro Serra reciben el galardón a mejor cafetería y restaurante, por La Bonbonniere.

9/

Ídolos. Félix y Luis Yong reciben el premio a mejor sanguchería por El Chinito.

10/

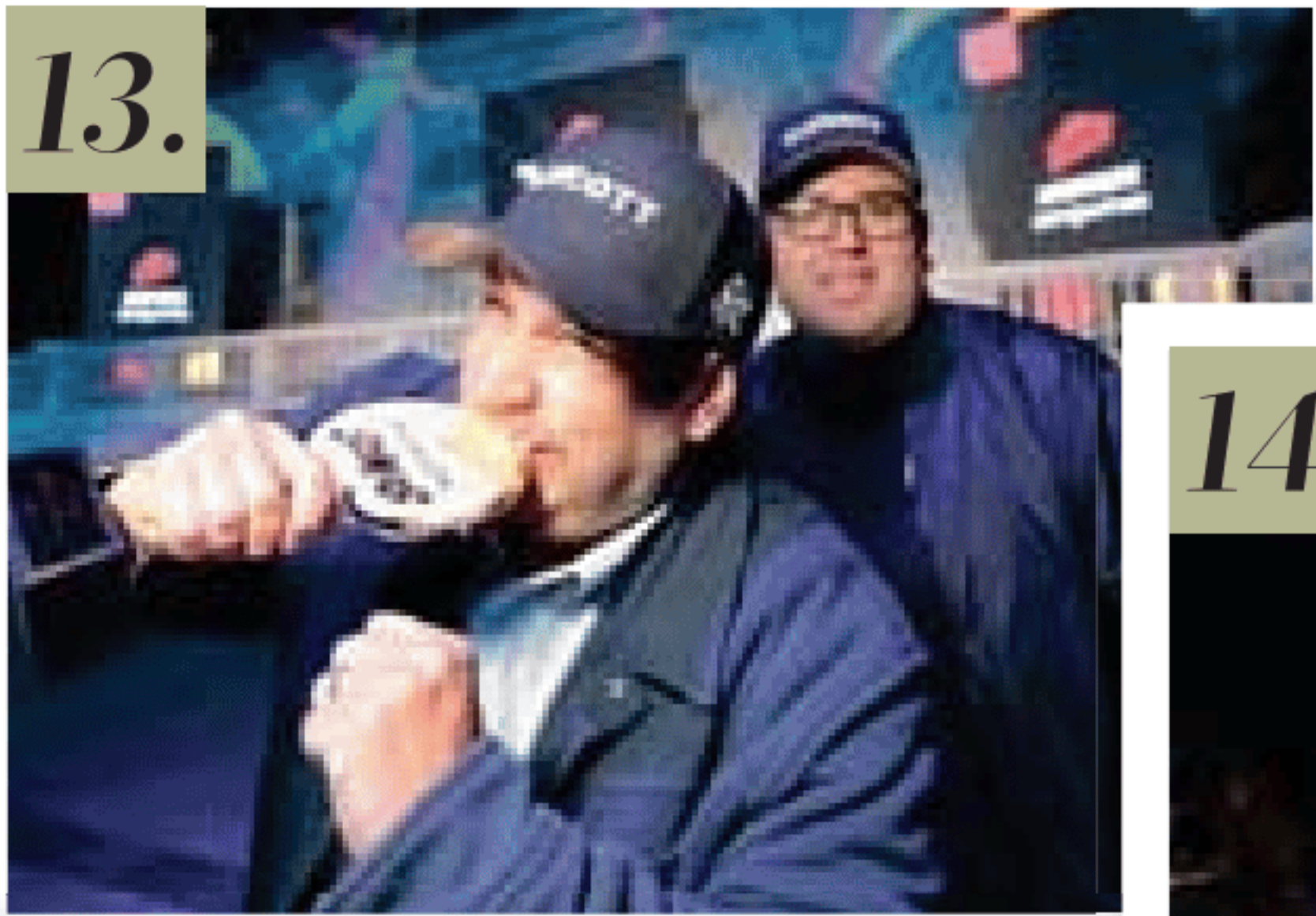
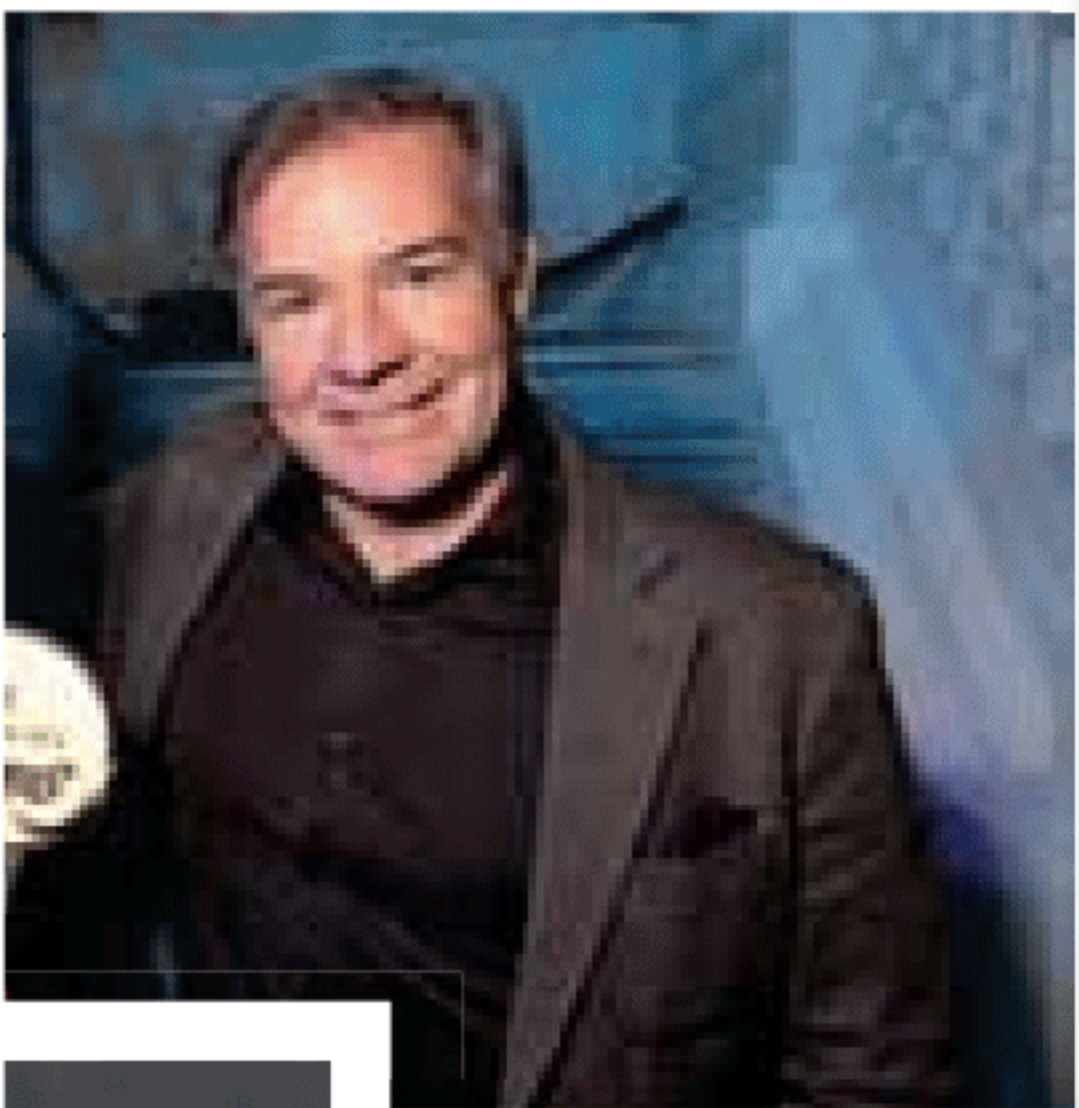
Comida para el alma. El mejor chifa, elegido por los lectores de **Somos**, fue el Titi. Bruce Loo y Alexander Chang recibieron la distinción.

11/

Logro compartido. Renzo Miñán y Herbert Rojas sostienen el premio Somos a los mejores anticuchos de la capital, por Candelo.

12/

Orgullo apurimeño. Juan Sicha Quispe, 'Juanpi', fue coronado como mejor creador de contenido gastronómico del año.



13.

VALENTINA ASTUHUAMÁN



9.



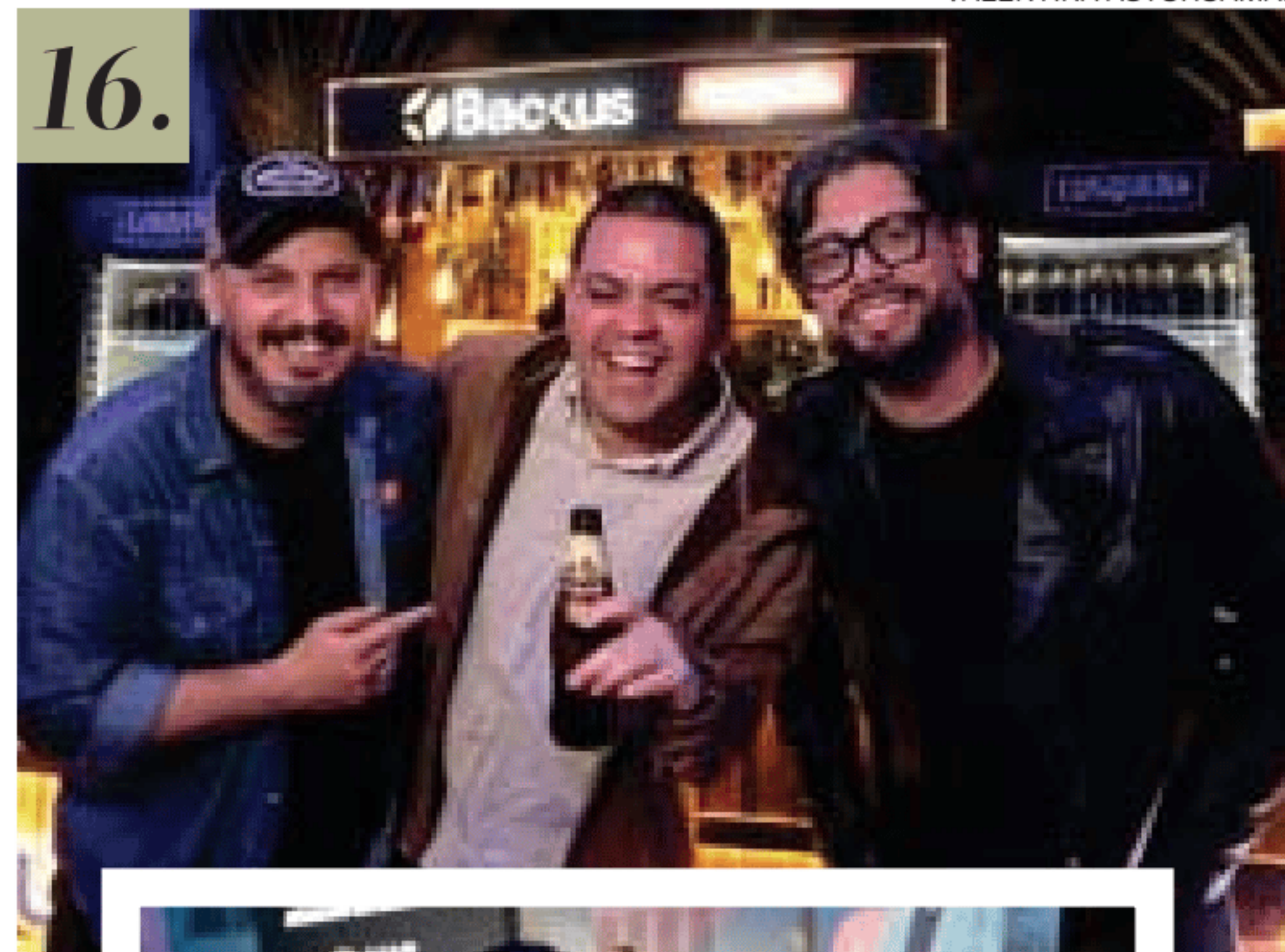
VALENTINA ASTUHUAMÁN



10.



15.



16.

VALENTINA ASTUHUAMÁN



11.

El museo Pedro de Osma en Barranco fue escenario de la tercera edición de los Premios Somos. Chefs, empresarios, influencers y más figuras del mundo gastronómico se reunieron para celebrar.



17.



12.

13/

Ñam. Rodrigo Altamirano y Christopher Chávez reciben el premio a la mejor hamburguesa, por Boycott.

14/

Buen 'team'. Manuela Tribeño, Brenda Aldana, Rodrigo Gallegos y Vanessa Balcazar de Backus disfrutaron de la velada con Cusqueña en mano.

15/

'Coffee break'. El stand de Nespresso ofreció tres tipos de deliciosos cafés a los presentes.

16/

Que no pare el festejo. Ernesto Noriega, Sebastián Vega y Ricardo Goachet no se pierden la gala gastronómica.

17/

Orgullosos. Alexis Marcos y Ana María Bugosen sostienen el galardón a mejor heladería, por 4D.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Esríbenos a:
claudia.amaya@comercio.com.pe

18.

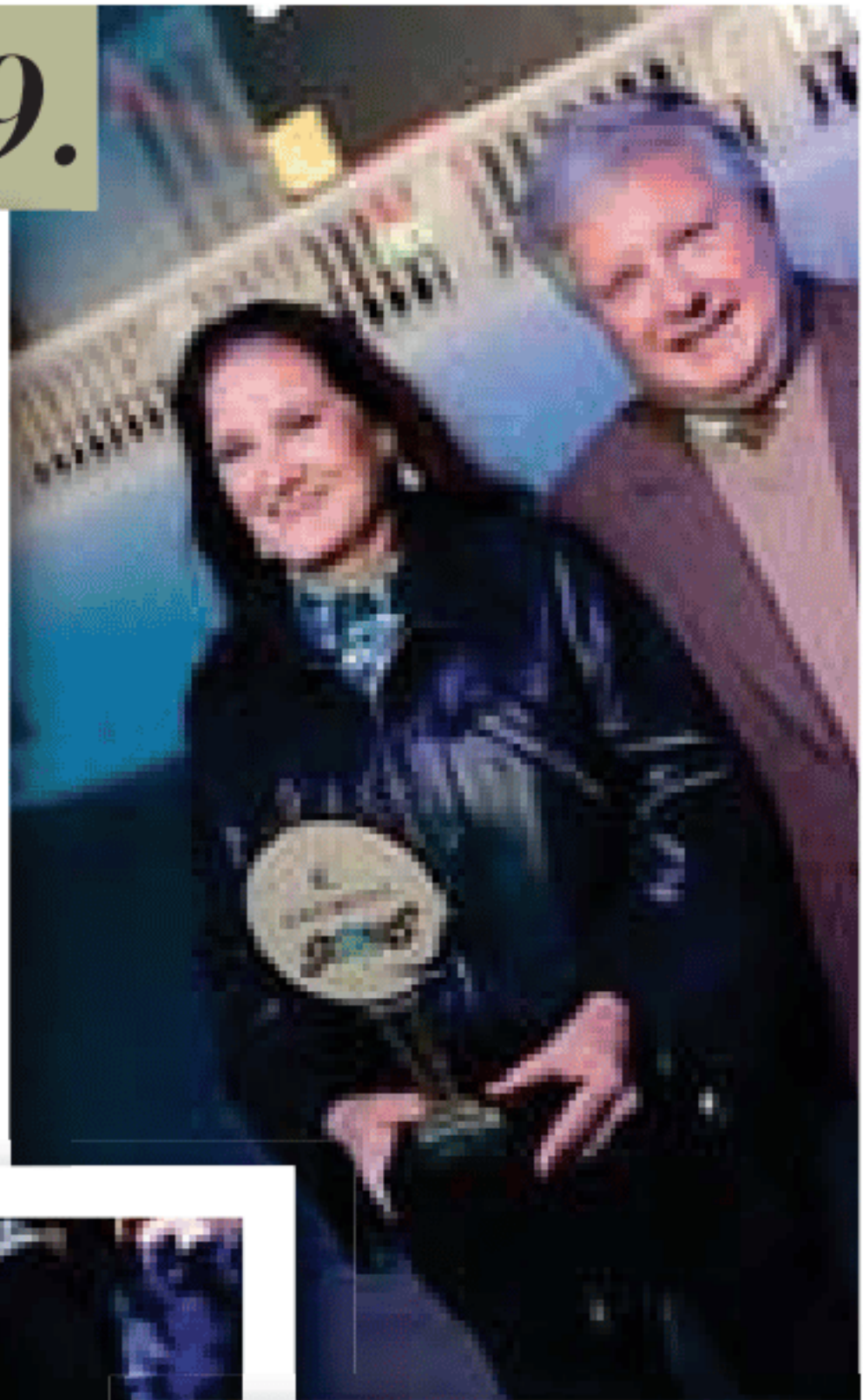


VALENTINA ASTUHUAMÁN

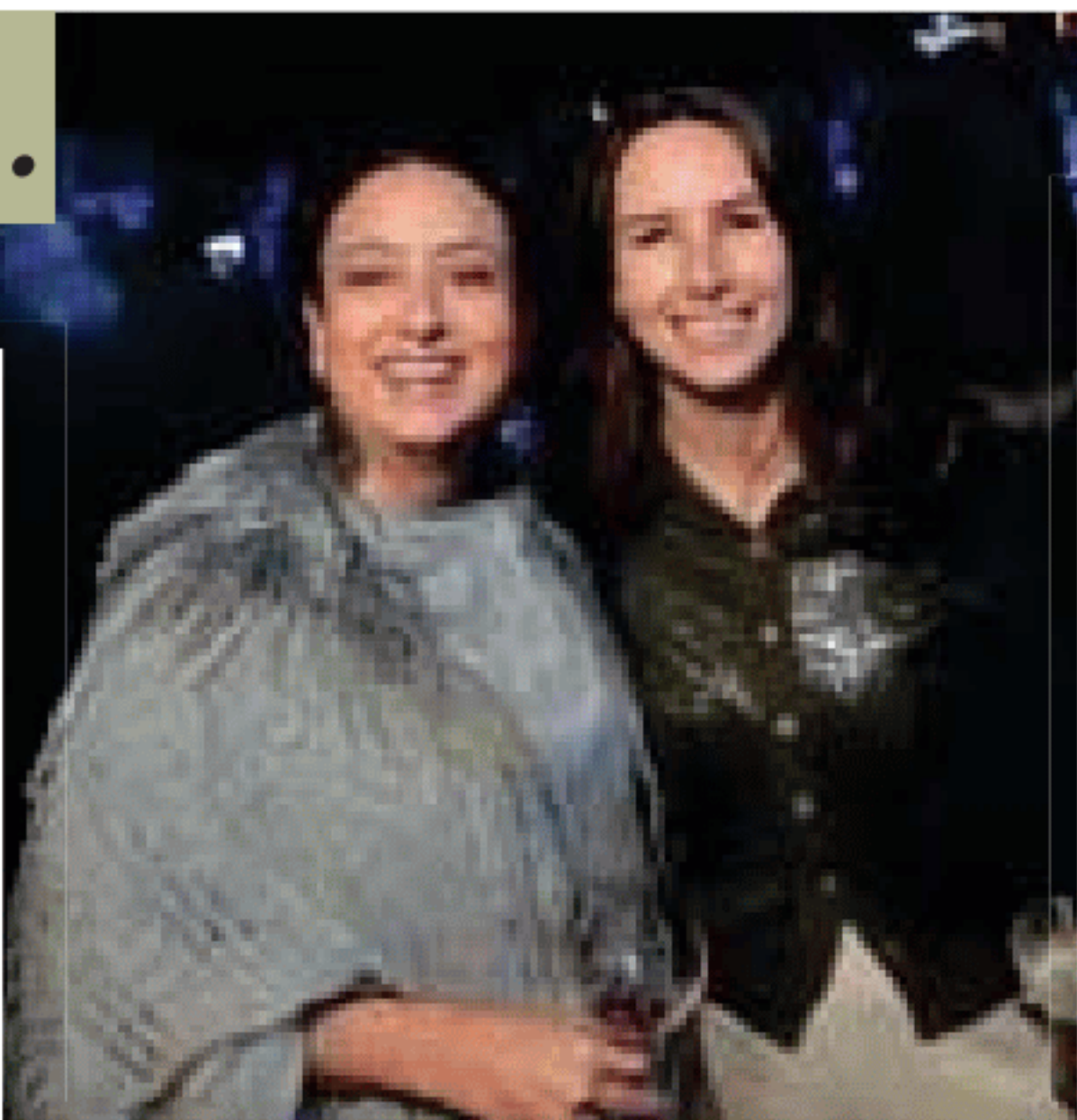
23.



29.



24.



VALENTINA ASTUHUAMÁN

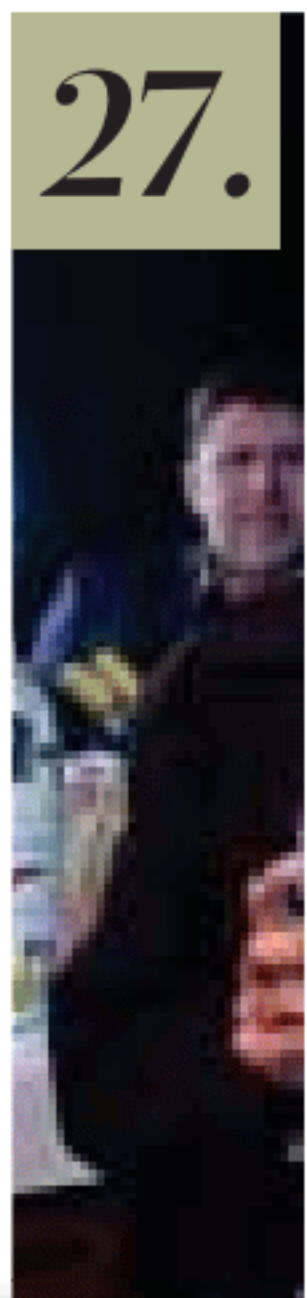
28.



25.



27.



19.



21.



VALENTINA ASTUHUAMÁN

22.



20.



26.



VALENTINA ASTUHUAMÁN

18/

Entre amigas.

Jackeline Tapia, Luciana Caravedo y Jeraldine Guevara, de Cálidda, disfrutaron la tercera edición de la gala.

19/

Del norte, con amor.

Francesco de Sanctis es reconocido con el premio a mejor nuevo restaurante, por Alegría Picantería Piurana.

20/

Chicos de la tele.

Alejandro Sánchez Valdivia y Karina Betancourt, del programa "En la mesa".

21/

Gloriosos.

Óscar Velarde y María Cecilia Roggero reciben el galardón a mejor restaurante de cocinas del mundo, por La Gloria.

22/

En su punto.

Peter y Armando Tafur, de El Hornero, con la distinción a mejor restaurante de carnes.

23/

Pura risa.

Marco Estacio disfruta del festejo gastronómico junto a Gonzalo Carranza.

24/

De gala.

Marilú Madueño y Adriana Cáceres, juntas en los Premios Somos 2025.

25/

¿Un cafecito?

Harry Neira y Katherine García reciben la distinción a mejor cafetería por Neira Café Lab.

30.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

36.

31.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

35.

VALENTINA ASTUHUAMÁN

32.

34.

33.

26 /

Sorbos y dulces. El stand de Ferrand sorprendió con una fina selección de vinos del mundo y chocolates Tony Chocolonelys.

27/

'Cheers'. Estefanía Pacaya y Soyka Cuentas brindan con los vinos de Finca Rotondo.

30/

Honores. Carlos Peñaranda, de WOW, fue el encargado de dar el premio al mejor restaurante de Cusco y Arequipa.

28/

Buenos amigos.
César Choy, Mitsuharu
'Micha' Tsumura y
James Berckemeyer no
se perdieron la cita.

36/

Guardianes de la tradición. Jimmy Zamora y Luis Miguel Vallejos, de Panchita, reciben el premio a mejor restaurante de comida criolla.

35/

Un brindis con estilo. Tatiana Flores y Haresh Bhojwani, de Destilería Andina, no se podían perder los Premios Somos.

34/

Canta y encanta.
Lena Félix y su
orquesta deleitaron
con su mix en vivo
de grandes éxitos
musicales.

33/

Talento de familia.
Sandra y Fernando Venturo, de La Nevera Fit, obtuvieron el premio a mejor espacio de comida saludable.

32/

Regias. Claudia Chiroque y Thalía Talavera se divierten en la cita organizada por la revista **Somos**.

31/

Maridaje selecto.
El stand de Tacama ofreció sus mejores vinos para la gala.

29/

Legendarios. Liliana y Rafael Picasso, felices luego de que Granja Azul fuera reconocida como mejor restaurante de estilo campestre.



37.



43.



38.



42.



39.



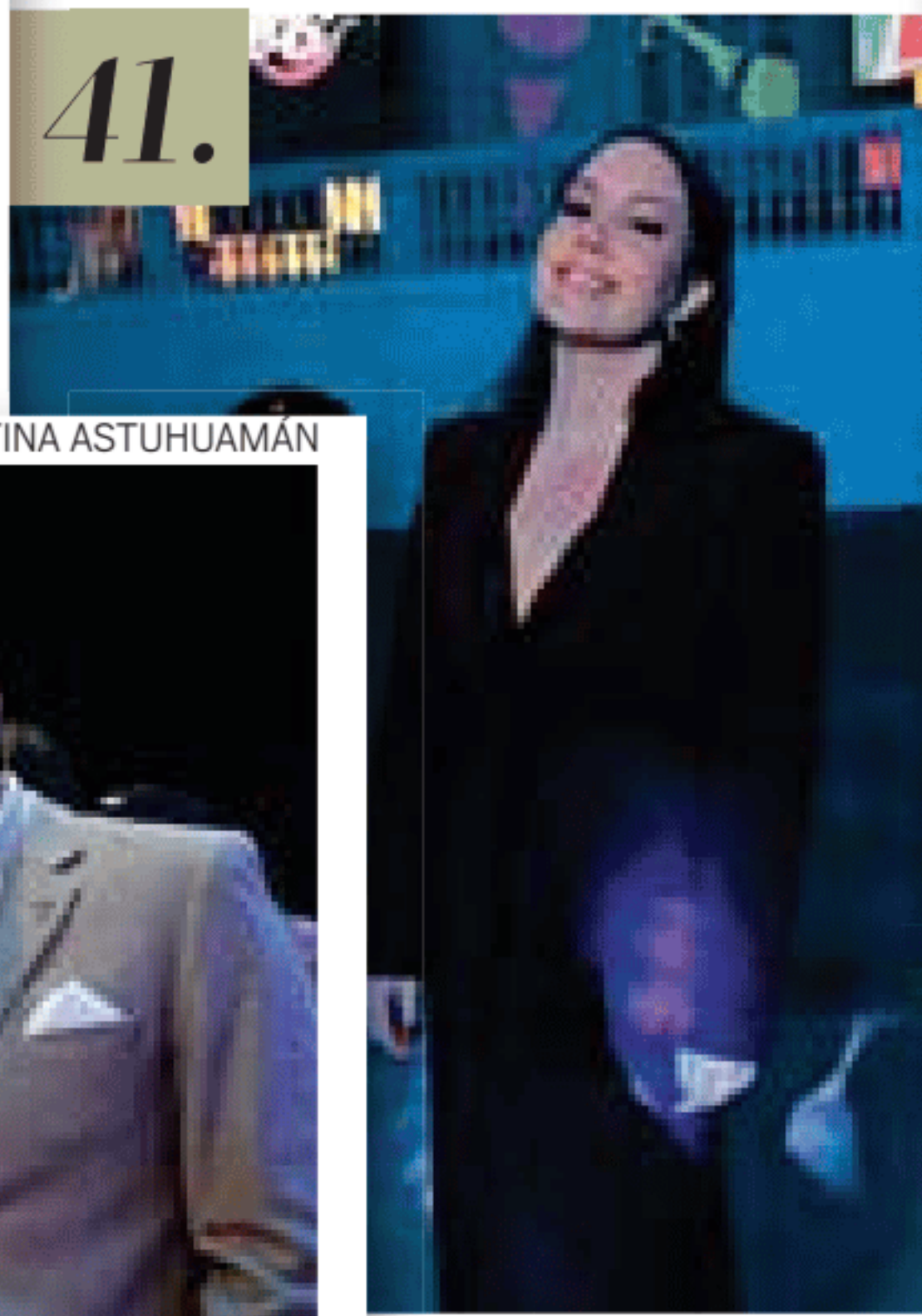
44.



48.



40.



41.



45.



46.

47.

37/

Incomparables. Marysienka Miró Quesada, Hirka Roca Rey y Jimena Salas en la noche de **Somos**, en el Museo Pedro de Osma.

38/

'We are the champions'. Floyd Scofield, Glen Scofield y Gonzalo Pimentel, de La Linterna, orgullosos con el premio a mejor pizzería.

39/

Buen provecho. Wong se hizo presente en la velada con una contundente y deliciosa mesa de quesos y fiambres. En la foto, Mónica Arbulú y Patricia García.

40/

Antojo dulce. Macarena Rodríguez, de Nestlé, comparte un helado del stand de Antica Gelateria del Corso, con Juan Manuel Jurado.

41/

Al frente. Nora Sugobono se divierte en la tercera edición de los premios gastronómicos.

42/

Talentosa. Mayra Flores, de Shizen, ganó el premio a mejor chef femenina en esta edición de Premios Somos.

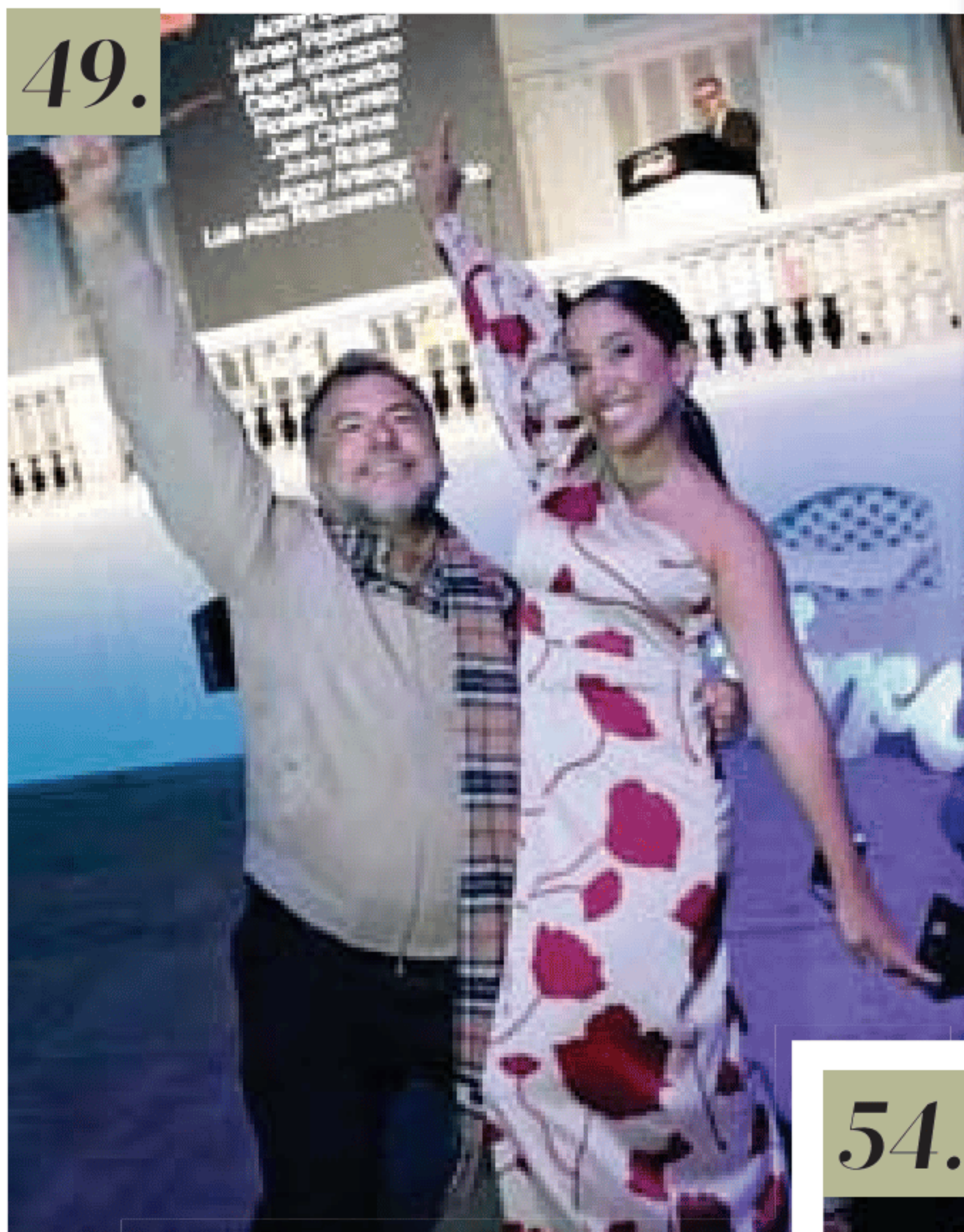
43/

Éxito tras éxito. Anthony Vásquez, del restaurante La Mar, sostiene los múltiples trofeos conseguidos por el restaurante y sus sucursales alrededor del mundo.

44/

Contentos. Franco Ferreyra y Luis Martín Alzamora se suman a los premios organizados por la revista **Somos**.

49.



55.



55/

La barra brava. Veruzka Rujano, Burrín, Jorge Chung y Jean Paul Rivas de María Mezcal con el premio a mejor bar.

54/

A su salud. El stand de Intipalka sorprendió con variedades de vinos como cabernet sauvignon, syrah y malbec.

53/

Buenazo. La Cuadra de Salvador, 'partner' del Club de Suscriptores de **El Comercio**, contó con un stand de sabrosos piqueos en el evento.

52/

Con las manos en la masa. Janice Buraschi y Juan Manuel Umbert con el premio a mejor restaurante de comida italiana, que recibió Pasta.

51/

Todo terreno. Ford estuvo presente en la importante velada con su moderno modelo SUV Territory.

50/

Legado culinario. Isabel Álvarez y Flavio Solórzano reciben el reconocimiento al mejor turrón de Doña Pepa por la deliciosa propuesta de El Señorío de Sulco.

48/

Inspiradora. Mónica Huerta se llevó el premio a la trayectoria durante la velada. Ella lidera la reconocida picantería La Nueva Palomino.

49/

Los más queridos. Javier Masías y Nelly Rossinelli, recontra felices con la distinción a "El gran chef: Famosos" como mejor programa de gastronomía.

47/

Amor a la mexicana. El stand de Don Julio, del grupo Diageo, sorprendió con clásicas palomas y shots de tequila. Un éxito total.

54.

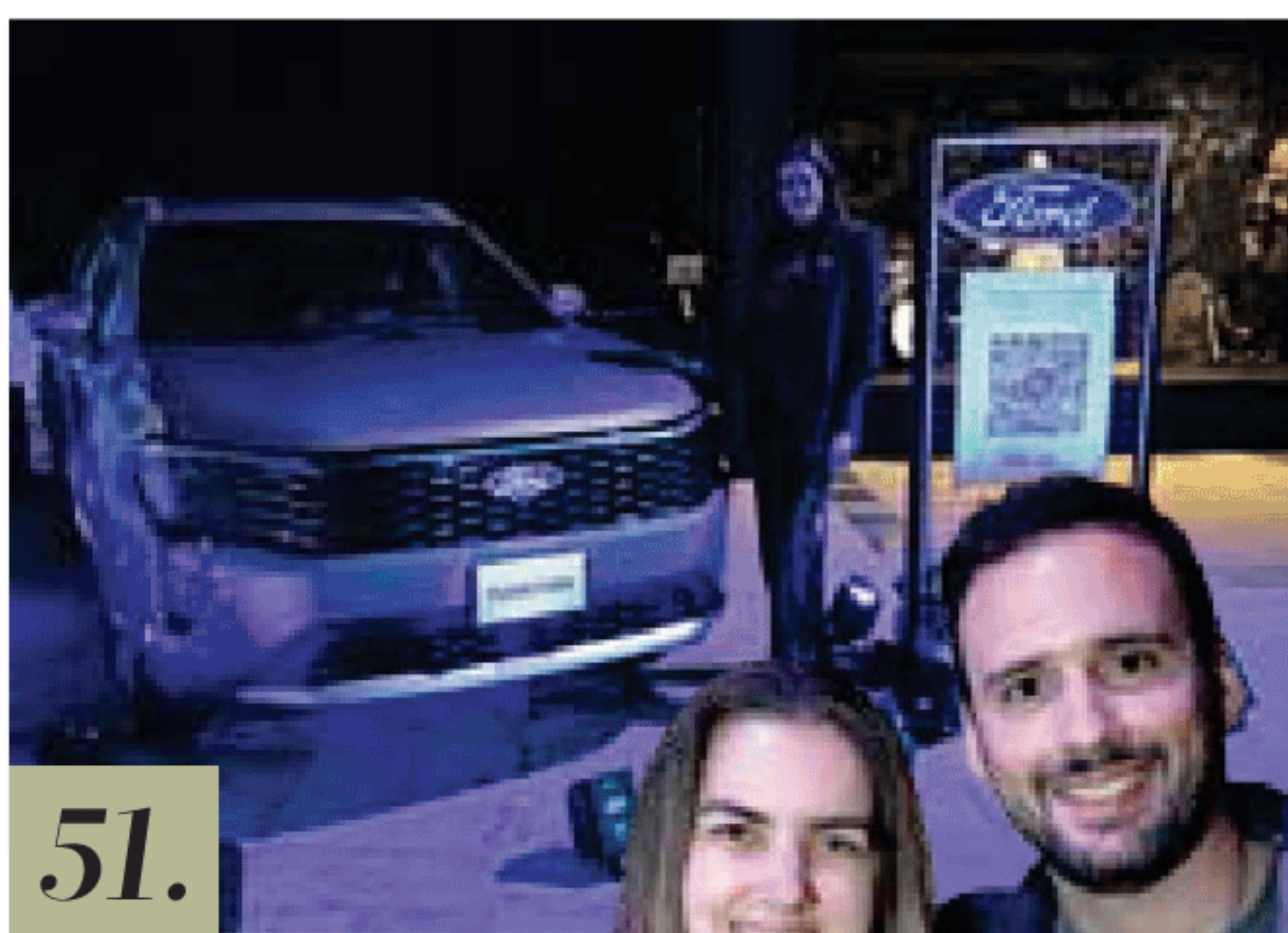


VALENTINA ASTUHUAMÁN

50.



51.



VALENTINA ASTUHUAMÁN

52.



45/

Para comer y llevar. Los stands de La Baguette y Almacén de Pizzas, aliados de Club El Comercio, deleitaron a los presentes con bocaditos salados.

46/

Causas. Carlos Chávez y Aldo Milozzi disfrutaron de la fiesta de la gastronomía peruana.

Un ‘after party’ al estilo de Paco Yunque

Tras la gala de los Premios Somos, invitados y ganadores se reunieron en el restaurante miraflores, donde la fiesta continuó con buena bebida y lo mejor de su carta.



5.



1.



4



2.



3.



6.

1/

El maridaje perfecto. Micha Tsumura y su novia Mariana Frías se divierten en el ‘after party’ de los Premios Somos.

2/

Entre sabores y abrazos. Ernesto Noriega y Choca Mandros la pasan bien en la velada que celebra lo mejor de nuestra gastronomía.

3/

Chicas de la tele. Las periodistas Tatiana Alemán y Paola Moreno disfrutaron de la fiesta que se armó en Paco Yunque.

4/

Un festín de encuentros. Alejandra Baruch, Herbert Rojas y Juan Francisco Jorquera comparten juntos en la posgala.

5/

Fogones de amistad. Elizabeth Gálvez, José del Castillo, Chicho Aponte y Rocío Orihuella brindan por la gastronomía peruana.

6/

La reina de la fiesta. La ex Miss Perú Laura Spoya se suma a los festejos de los Premios Somos con gran entusiasmo.

7/

Copas y sonrisas. Stefano Delfino, Fiorella Giampietri, Sebastián Salas, Santiago de las Casas y Luciana García celebran a lo grande.

8/

Ritmo de la noche. Leslie Stewart y Carolina Uechi se contagian de la buena energía en el ‘after party’ en Miraflores.

9/

Un cierre inolvidable. Jay Shehadi, Nora Sugobono, José Manuel Jurado y Valeria Palomino comparten juntos en la reunión.

7.



11.



8.



12.



9.



13.



10/

En su salsa. Pepe Junior y Ric La Torre gozando sin pausas en la fiesta de los Premios Somos, en Paco Yonque.

11/

Brindando juntos. Érika Esparza y Diego Macedo destellan complicidad durante las celebraciones.

10.



12/

Mesa de alegrías. Carlos Franco, Emilio Macías y Patricia Carrascal celebran juntos en la velada que premia a la cocina peruana.

13/

Un 'after' con estilo. Gianila Zegarra, Patricia García y Wendy Amanzo coronan una noche memorable para Somos.



MÓNICA CONDUCE LA PICANTERÍA LA NUEVA PALOMINO DESDE 2004. TIENE 3 HIJOS Y UN ESPOSO AL QUE LLAMA "RESPETO", PUES ASÍ ES LA TRADICIÓN PICANTERA.

Al rescate de la tradición

De huir de la cocina a convertirse en su defensora más apasionada. La arequipeña Mónica Huerta, heredera de La Nueva Palomino, aprendió entre lágrimas a amar la tradición picantera. Hoy viaja con su batán por el mundo y ha sido reconocida en la última edición de los Premios Somos por su ejemplar trayectoria en la cocina.

En Arequipa, las picanterías son una tradición que lucha por mantenerse viva. En esos espacios emblemáticos, entre batanes, fuegos y ollas de barro, nació Mónica Huerta, dueña de La Nueva Palomino, la picantería más reconocida del Perú. Pasar por Arequipa y no darse una vuelta por su local es considerado un pecado gastronómico. Aunque hoy la prosperidad de su negocio es indiscutible, Mónica todavía recuerda los tiempos en que su restaurante apenas tenía unas cuantas mesas y a una cocinera inexperta: ella misma, obligada de pronto a hacerse cargo del legado familiar. “Yo sentía que la picantería me había quitado el amor de mi mamá”, confiesa. Cada vez que doña Irma, su madre, le pedía ayuda, Mónica se escapaba. “Yo decía: felizmente que mi hermana está, así mi mamá le heredaré la picantería y no pondrá sus ojos en mí”. Hasta que, inevitablemente, su madre los puso en ella.

El temido cambio de posta llegó cuando a doña Irma le diagnosticaron una enfermedad terminal y le dieron apenas dos meses de vida. “En ese tiempo conversamos como nunca lo hicimos. Me contaba historias hermosas de ella. Yo crecí pensando que mi mamá no me quería, que no me abrazaba, pero entendí que era una mujer que debía ser fuerte para defenderse, para defenderme, y para sacar adelante la picantería”. Antes de morir, su madre le pidió un juramento: que se encargue del local y no lo cierre durante seis años. “Yo me decía:



ÓSCAR GARCÍA

FOTO:
DIEGO MORENO

ALESSANDRO CURRARINO



HUERTA CON UN VASO DE CHICHA EN LA MANO. EL 2016 FUE UNA DE LAS GANADORAS DE LOS PREMIOS LUCES EN LA CATEGORÍA CHEF CON MEJOR PERFORMANCE.

FRANK AGUIRRE



MÓNICA EN LA NOCHE DE LOS PREMIOS SOMOS DEL AÑO 2023. ESA VEZ LA NUEVA PALOMINO HABÍA GANADO EL PREMIO A MEJOR RESTAURANTE EN AREQUIPA.

¿cómo me va a pedir eso a mí, que no me gusta la picantería? Pero después encontré los testamentos de mi abuela y mi bisabuela, donde pedían exactamente lo mismo a sus hijas. Fue como si me hablaran a través del tiempo”.

Conmovida por esa revelación y sin experiencia, la que toda su vida había odiado la cocina tuvo que buscar a sus tías para aprender. Ellas la recibieron con ironía y apodos. “Me decían ‘calincha’, la que no sabe nada. Yo lloraba porque me daban indicaciones y a veces no entendía. Entonces le pedía a Dios: ayúdame a interpretar sus palabras. Poco a poco fui aprendiendo, a usar el batán, a jaspear los ajíes como lo hacía mi mamá”.

Lo inesperado fue descubrir que los sabores estaban en su memoria. “Yo criticaba mucho a mi mamá cuando cocinaba. Le decía: ‘Mamá, ahora todo es práctico, compra

cubitos de caldo, nomás, ¿por qué secas esos huesos?’. Y después entendí que en los procesos estaba el secreto”. La primera Navidad sin su mamá hizo una ensalada y sus hijos le dijeron: “Te salió igualita a la de mi abuela”. Ella lloraba. Pensaba que se lo decían por amabilidad, pero era verdad. “Me di cuenta de que tenía grabado en el paladar los sabores de mi madre”.

Ese aprendizaje lento se transformó en pasión. El negocio creció poco a poco. Al comienzo, no iba nadie porque todos sabían que ella era “la que nunca había cocinado”. Tenía esa fama. Ella misma cocinaba, atendía, lavaba los manteles. Poco a poco empezó a llegar gente. “El primer Día de la Madre sin mi mamá se me llenaron las diez mesas. Temblaba de miedo porque pensé: si se llenó hoy, ¿qué va a pasar después? Y cada año crecimos. Llegamos a tener más de cien mesas antes de la pandemia”.

LA DIGNIDAD DE LAS PICANTERAS

Las picanteras nunca la tuvieron fácil. En la propia familia de Huerta —con madre y abuela picantera— fueron, en su mayoría, mujeres solas, dueñas de sus negocios y de sus vidas en un país machista. Esa independencia, que les daba libertad económica y capacidad de decisión, era vista con recelo. “Muchas veces a las picanteras las tildaban injustamente de coquetas, por ser solteras, o de ignorantes; pero jamás fue así. Eran mujeres que leían mucho, que se culturizaban, pero la sociedad nunca les perdonó ser independientes”, dice Mónica Huerta. La mayoría criaba a sus hijos sin pareja y, si algo no les gustaba, simplemente daban por terminada la relación”.

Hoy, Mónica, que es embajadora de Marca Perú y ha sido reconocida esta semana por su trayectoria en la última edición de los Premios Somos, se pasea por el mundo para compartir la cultura picantera. En su maleta suele llevar ajíes jaspea-

HUERTA EN LA COCINA DE LA NUEVA PALOMINO. EN LA FOTO APLICA LA ANTIGUA TÉCNICA DE SALAR LA CARNE.

ADRIÁN SISA



dos, huesos salados de res y hasta un batán de veinte kilos para mostrar al mundo que la cocina arequipeña es una cultura viva. Hay batanes de Mónica en Argentina, México, Suiza, Alemania, Dubái, Milán. Su preocupación más grande es el futuro. “La picantería está en peligro de extinción. Si desaparecen las guñaperas, que son las que germinan el maíz para la chicha, o si se pierde el camarón de río por la sobrepesca, desaparece también parte de nuestro mestizaje. Por eso, pedimos al Ministerio de Cultura que haga el expediente para la Unesco. Nosotros no podemos, solo el Ministerio puede hacerlo. Si no se hace pronto, se perderá una tradición que ha resistido siglos”. //

Historia de una cocina regional

♦♦ La historia de las picanterías se remonta a la colonia, cuando en Arequipa las chicherías elaboraban la chicha de guñapo, bebida sagrada para los antiguos pobladores, que los españoles transformaron en consumo cotidiano.

♦♦ Pronto se dictaron ordenanzas que obligaban a acompañar la chicha con pequeños platos picantes: la “yapa” que ayudaba a mitigar los efectos del alcohol.

♦♦ Aquellos bocados, sencillos al inicio, fueron enriqueciéndose con el tiempo gracias al mestizaje: los productos andinos se mezclaron con las técnicas e insumos traídos de Europa, y nació así una cocina única.

♦♦ En las picanterías todo es artesanal. Las licuadoras y otros artefactos eléctricos están prohibidos pues lo que se busca es rescatar y dar valor a las técnicas ancestrales.

Test de Proust

“Mi mayor logro es vivir de lo que siempre soñé”

El actor fue nuestro maestro de ceremonias por tercer año consecutivo en la gala de los Premios Somos. Se alista para el estreno de “Laponia”, en el teatro NOS.

Carlos Carlín



JAVIERO RIVERO

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Ver televisión tirado en mi cama y en la playa.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Estar con mi familia, con salud y riendo siempre.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Mi obsesión por sacar adelante algún proyecto.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Mi mal humor.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

Estar alejado de los que más quiero.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Discutir con Uma Alberta, una de mis dos mascotas.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

La desconsideración.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?
¡Extraordinario!

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Vivir de lo que siempre soñé.

¿En qué ocasiones mientes?

Siempre.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente

feliz?

En el escenario del Gran Teatro Nacional cuando estrené “RUDO”.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Mis llaves.

¿Cuál crees que ha sido tu mejor inversión?

Mi espacio en la playa.

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas?

Con el caballo de Alfonso Ugarte.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?

Su sentido del humor.

¿Cómo te gustaría morir?

Dormido.

Si murieras y se te permitiera volver convertido en otra persona o cosa, ¿cuál crees que sería?

Un animal libre.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Tocar algún instrumento musical.

¿Cuáles son tus escritores favoritos?

Bryce Echenique, Samaniego y George Steiner.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

¿Cuántas páginas me das para responder esta pregunta? //

Impulsared, generando desarrollo en Lima Norte

+10,000

personas beneficiadas de Ventanilla, Santa Rosa, Ancón, Aucallama y Chancay.



Impulsamos la creación de **52 empresas**.



+70% de las personas participantes **son mujeres**.



Transformar Lima Norte es un reto de todos. **Escríbenos a rreperu@repsol.com y hagámoslo juntos.**

Áreas de intervención



▶▶ Pesca / comercio / oficios



▶▶ Bienestar social / nutrición



▶▶ Medio ambiente / economía circular



▶▶ Turismo sostenible

ALIADOS ESTRATÉGICOS

Implementado por:

akuaipa



Fundación Pachacútec
CETPRO San Pablo de la Cruz - Ventanilla
Coprodelli San Francisco Solano



impulsaredperu.com

[in](#) Impulsared

[f](#) Impulsared.pe

[@](#) Impulsared.pe

[▶](#) Impulsared_oficial



¿Cuál es tu **PEDIDO?**

EN ESTA COCINA TODO ES POSIBLE



**NELLY
ROSSINELLI**

LUNES A VIERNES
6:45 p. m.

Compañía Latinoamericana de Radiodifusión S.A. RUC: 20100163996